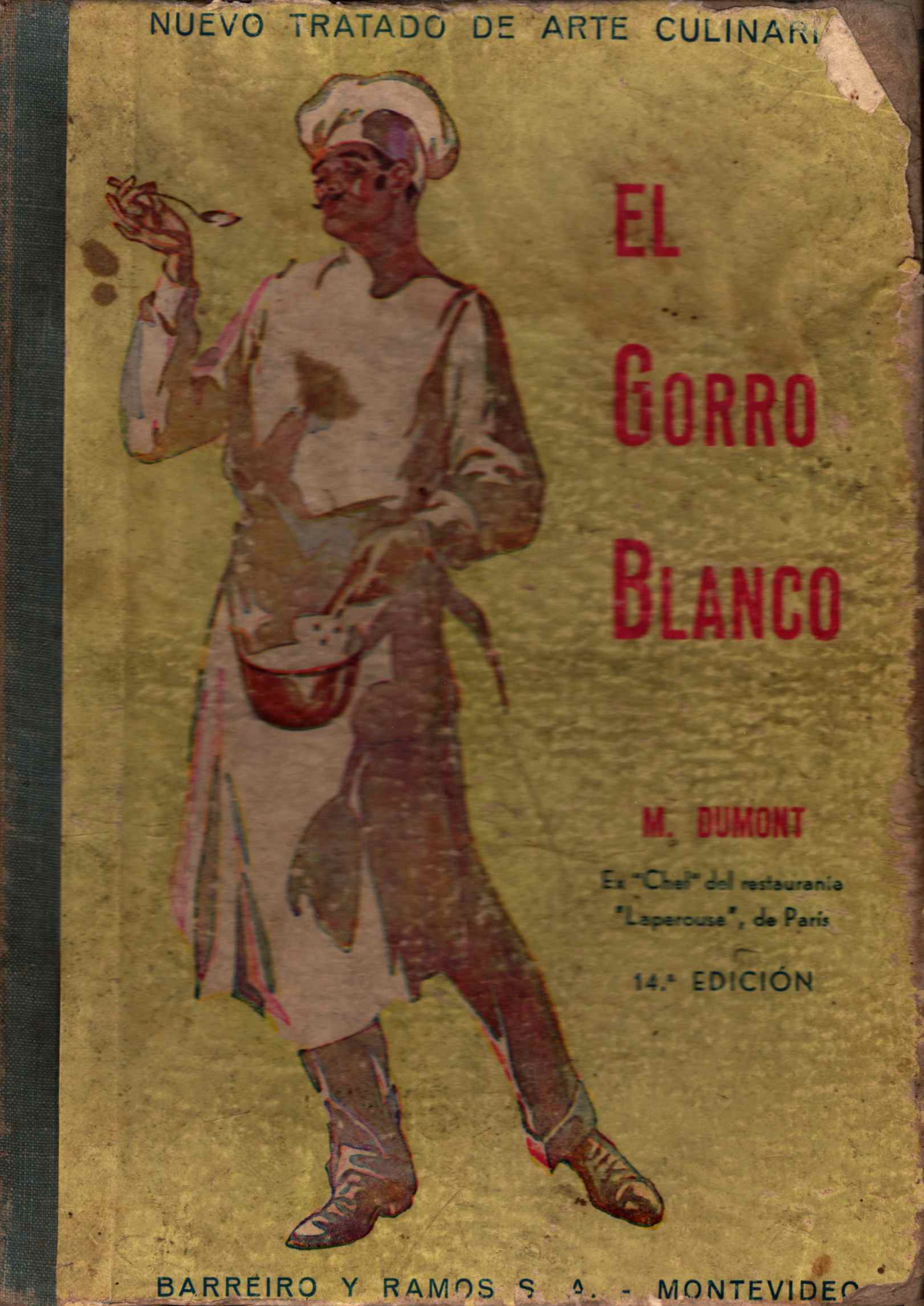

NUEVO TRATADO DE ARTE CULINARI
EL
GORRO
BLANCO
M. DUMONT
Ex "Chef" del restaurante
"Laperouse", de París
14.ª EDICIÓN
BARREIRO Y RAMOS S. A. - MONTEVIDEO

NUEVO TRATADO DE ARTE CULINARIO

EL GORRO BLANCO

Por

M. DUMONT

Ex «Chef del restaurante Laperouse», de París

Traducido al castellano y ampliado con numerosos platos de cocina americana

Por

M. P. L.

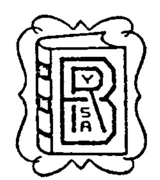
C O N T I E N E:

Infinidad de fórmulas exclusivas de su autor así como otras ya conocidas para la preparación de Fiambres, Sopas, Salsas, Huevos, Tortillas, Croquetas, Pescados, Legumbres, Pastas, Carnes, Aves, Producto de Caza, Repostería, Dulces, Licores, Helados, Refrescos, etc.

14ª EDICIÓN

CORREGIDA Y AUMENTADA





MONTEVIDEO
BARREIRO y RAMOS Sociedad Anónima
Calle 25 de Mayo Esq. Juan C. Gómez
1950

№ 2018

F I A M B R E S

CARNE TRUFADA

Un buen trozo de carne de lomo, se sazona con sal y pimienta, dejándola media hora en maceración.

Embadúrnesele después con grasa de cerdo y envolviéndolo en un papel blanco, se pone a la parrilla a fuego lento. Cuando esté casi cocido se retira del papel y se hace dorar en la sartén con aceite muy caliente, durante dos minutos; retírese y córtese en tajadas muy delgadas untándolas con paté - fois; colóquese sobre la fuente y espolvoréese con perejil picado y huevos duros también picados.

GALANTINA DE TERNERA

Se pasa por la máquina, ½ kilo de carne de ternera, se pica hasta que quede deshecho [illegible] kilo de tocino. Se pone en una ensaladera todo junto con ¼ kilo de pan rallado y se sazona con sal, pimienta y un poquito de nuez moscada. Se le añade un p[illegible]llo, como la mitad de un cuarto litro, y dos hue[illegible] batidos. Se une bien todo y se le da la forma de un cilindro, atándolo en una servilleta. Se pone luego a cocer en una olla con agua, sal, una cebolla, zanahoria, nabo y un ramito de hierbas. Después de tres horas, se saca, se desata la servilleta y se vuelve a atar el cilindro bien apretado. Se pone en una fuente, se cubre con otra y sobre ésta un peso, dejándola así hasta que se enfría. Por último se le pasa una pluma o pincel con gelatina derretida y se decora como se desee o simplemente se adorna con ramitas frescas de perejil.

GALANTINA DE POLLO

Un pollo gordo, medio kilo de pulpa de ternera, cuatro lengüitas de cordero, dos rebanadas de jamón crudo y dos trufas se pasarán por la máquina de picar carne. Se sazonará con sal y pimienta y se unirá con dos huevos. Esta preparación se introducirá en el pollo que previamente se habrá deshuesado. Se deshuesa el pollo, después de desplumarlo, teniendo cuidado de no romper la piel. Para esto hay que elegir un pollo que no sea muy joven. Se pone sobre la mesa con la pechuga para abajo y se le da un tajo con un cuchillo bien afilado, del pescuezo a la rabadilla. Se va desprendiendo con mucho cuidado la piel con un poco de carne de los huesos hasta llegar a la pechuga, que se le sacará con una buena parte de carne. Los huesos de las alas se cortan en la articulación así como los muslos. Puesta la piel sobre la mesa puede quitarse el hueso de las alas y de los muslos. Una vez hecho esto, el pollo, sin hueso, queda en forma plana y casi cuadrada. Se sazona bien, se le pone el relleno ya explicado y cosida la abertura se hace cocinar atado en un lienzo, durante dos horas, más o menos, en un buen caldo. En punto se retira del fuego y se deja enfriar hasta el día siguiente.

ARROZ CON MAYONESA

Se cocina una tacita de arroz con suficiente agua y sal. Una vez frío, se mezcla con tres o cuatro rebanadas de jamón cocido, picado. Luego se hace un aliño con aceite y vinagre; se mezcla con el arroz y se pone éste en una

budinera, bien apretado. Al sacarlo tiene la forma de un budín. Se cubre con mayonesa y se sirve rodeado de lechuga u otra ensalada. Si gusta picante, se le agrega una cucharada de salsa Worcester.

En lugar de jamón, se le puede poner lengua, sardinas, salmón, atún o lo que se desee. Recuérdese que la budinera es sólo para darle forma y que no va al fuego. Lo mismo se le da la forma con una taza grande.

PATE DE HIGADO

Se hace cocinar un hígado de ternera, o dos de cordero con sal, pimienta, zanahoria y cebolla. Una vez cocido se deja enfriar, se les quita todas las partes duras y se ralla. Se pone en una fuente y se le agrega dos cucharadas de manteca sin derretir, un poquito de sal, nuez moscada y pimienta. Se revuelve todo bien, que quede perfectamente unido y se deja mientras se prepara la masa, de medio hojaldre, del siguiente modo: Con un cuarto kilo de harina, dos yemas de huevo, cuatro cucharadas de manteca derretida y un poquito de agua y sal, se hace una masa de regular consistencia. Se estira fina, se unta con manteca derretida, se espolvorea de harina, se dobla, y estira nuevamente, se forra un molde paté con la masa, se pone la preparación, se cubre con otra capa de masa, recortando los bordes y replegándolos entre sí. Se lleva al horno fuerte veinte minutos.

PAVO SIN HUESO

Deshuésese el pavo y póngase sobre una mesa, con el interior hacia arriba. Se le saca carne de las partes más

gruesas y se distribuye igualmente sobre el interior, sazo-
nándolo con sal y pimienta. Se hace un relleno con jamón
y trufas, se pone una capa de esto sobre la carne, luego
otra capa de lengua cortada en rebanadas, otra capa de
pavo, jamón y trufas. Se enrolla. Se ata con piolín. Se
unta una servilleta con manteca, se ata en ella el pavo y
se pone a hervir en una olla, con dos zanahorias, dos cebo-
llas, un tallo de apio, perejil, pimienta en grano y sufi-
ciente caldo o agua para cubrirlo. Se deja hervir a fuego
suave unas tres horas. Se saca, se escurre y se prensa,
dejándolo enfriar. Luego se unta con gelatina derretida.
Se cortan unas tiras de la misma gelatina para adornarlo.

PAN DE ATUN

Se toma una lata grande de atún, se escurre del aceite y se pisa bien. Se mezcla con una cantidad igual de puré de papas y otro tanto de miga de pan remojada en leche. Se agrega sal, pimienta y se mezcla todo que quede bien unido. Se arregla en un molde y se deja reposar unas horas. Se saca después y se sirve cubierto con mayonesa y aceitunas. No se pone al fuego.

HUEVOS RELLENOS CON POLLO

Córtense por la mitad ocho huevos. Póngase las yemas en una vasija y desháganse con una cuchara de madera, añádase aceite gradualmente como para cualquier otra mayonesa, poniéndole por último vinagre o jugo de limón.

Córtese un pollo frío, cocido o asado, en pedacitos, añá-

danse a esto algunas arvejas cocidas y lechuga picada menudita. Mézclese todo con la mayonesa y sazónese cuidadosamente con sal y pimienta. Llénese con esto las claras de los huevos y adórnese con el resto de la lechuga, berros y tomates cortados.

CANAPES DE SARDINAS

Se preparan unas tostadas; sobre ellas se pone un redondel de ají morrón en conserva; encima de esto se arreglan las sardinas y se decoran con berros y rebanadas de limón.

JAMON CON ASPIC DE POLLO

Un cuarto kilo de jamón se pasa por la máquina, se pisa luego en el mortero y se mezcla con cuatro cucharadas de mayonesa, hasta formar una pasta unida. Gradualmente se le agrega, revolviendo, una taza de aspic de pollo, que se preparará hirviendo huesos de pollo con algunas verduras para darle gusto al caldo y disolviendo luego en él 15 gramos de la mejor gelatina, en láminas. Se mezcla el jamón antes de que esté coagulado del todo. Se tienen en agua con hielo unos moldecitos del tamaño de un pocillo de café. Se decoran con aceitunas cortadas, sobre esto clara de huevo duro, finamente picada y mezclada con un poco de aspic para que quede unido. Se forma en cada molde una capa lisa a la misma altura, luego se concluye de llenar con el jamón. Se sirven cuando la gelatina está firme, arreglándolos sobre un lecho de lechuga aliñada y adornados con aceitunas, ají colorado, cortado en tiritas y jamón cocido, cortado en la misma forma.

TOMATES RELLENOS

Se eligen tomates bien maduros, sanos y de la mejor forma posible. Se lavan, se cortan en mitades y se le quita con cuidado las semillas. Luego se les saca la carne que forman las separaciones y se guardan para aprovecharlas para el relleno; los tomates se salan y si gusta se les pone un poquito de pimienta, y se dejan escurrir mientras se prepara el relleno. Para esto se empleará una pequeña cebolla picada menuda, medio ají, muy bien picado, la pulpa quitada a los tomates, 1 o 2 huevos duros, cortados menuditos, según la cantidad que se ha de rellenar, varias aceitunas también picadas, una latita de atún o sardinas bien deshechas y un poco de sal, aceite y vinagre. Se mezcla todo muy bien y se rellenan los tomates, que se sirven sobre una hoja de lechuga.

BUDIN DE LA BUENA MUJER

Todo el resto del puchero que siempre sobra, carne, papas, verduras, chorizo, zanahorias, etc., se pasará por la máquina de picar carne, luego sazónese con sal y pimienta y se le mezclan tres o cuatro huevos, según la cantidad de puchero, después incorpórese una latita de jamón y bien mezclado todo, se vaciará en una budinera untada con bastante manteca y polvoreada de pan rallado, por último cocínese al baño de María durante [illegible]a; después se dejará enfriar.

MARGARITAS

Se cortan redondeles de pan para sandwiches, o alemán, del grueso de dos centímetros. Se embadurnan con paté y se tapa un redondel con otro. Luego se bate mucha crema de leche o sinó manteca muy fresca y se cubren los panes ya preparados con la crema; en el centro se coloca un trocito de trufa o una aceituna negra y se hunde un poco; luego con yema de huevo duro, bien picadita, se forma una coronita alrededor de la trufa.

SANDWICH AMERICANO
(Para buffet froid)

1 pan negro o de sandwich de ½ kilo comprado el día anterior, 2 o 3 tomates grandes sin cáscara ni semillas, mayonesa hecha con 3 yemas, pasta de queso hecha de la siguiente manera: Un poco de queso mantecoso pisado con salsa de «Katchups», 1 latita de paté de pollo o de foie gras, 1 lechuga bien fresca y arrepollada, una buena porción de crema de queso, es decir, hacer una crema de leche con un poco de harina y manteca igual a la salsa blanca y una vez hecha se ralla bastante queso y se le incorpora.

Se toma el pan negro o de sandwich y se le quita la corteza, se le divide en 4 o 5 rebanadas a lo largo (deben resultar finas). Se pone la primera rebanada en la fuente y se cubre con mayonesa, se cortan los tomates en rodajas y se les condimentan con sal, pimienta, vinagre y aceite. Se colocan las rodajas de tomates sobre la mayonesa y se cubre otra de las rebanadas de pan con esta salsa y se

coloca con la parte preparada sobre los tomates; se cubre el otro lado con mayonesa y con una buena capa de pat Se cubre de mayonesa y se coloca la tercera rebanada pan; se cubre ésta con la pasta de queso y «Katchups» y se coloca la cuarta rebanada de pan untada con mayonesa. Se ponen las hojas más tiernas de la lechuga bien condimentadas sobre esta rebanada y se cubre de mayonesa y se pone la cuarta rebanada de pan. Se presiona un poquito con las manos para que se una bien el pan con los diferentes rellenos. Se cubre entonces con la crema de queso que será de regular consistencia y se decora con el aparato de decorar o manga como si fuese bizcochuelo bañado. Se adorna con flores hechas con rabanitos o con rodajas de zanahoria.

FIAMBRE MARIA ALICE

Las ostras de conserva, se calientan al baño de María pero sin el jugo, con una cucharadita de manteca; córtense ocho ruedas de pan alemán, dórense ligeramente y embadúrnense después con manteca y pasta, de anchoas; colóquese encima una rebanada fina de jamón y luego una ostra; todo humedézcase con jugo de limón y polvoréese con pimienta.

CANAPES A LA VALENTINA

Elíjanse papas redondas y grandes, sancóchense en agua con sal; y otro tanto se hará con remolachas, se también huevos duros. Córtense rebanadas [illegible] los huevos, papas y remolachas; la fuer[illegible]

embadurnará con un poco de mayonesa, encima colóquense ruedas de papas, sobre éstas un poco de jamón, encima de cada una de ellas, una rueda de remolacha, y del mismo modo una ruedita de huevo cocido; todo se cubrirá con mayonesa.

MAYONESA DE HUEVOS

Se cocinan tantos huevos como personas hay. Después se pelan, se cortan por la mitad, a lo largo, y se pisan bien las yemas. Luego se hace un poquito de salsa mayonesa, se condimenta con mostaza, pimienta, sal y azúcar, se mezcla con las yemas pisadas y una buena cucharada de perejil picado, y con esto se rellenan los huevos. Se sirven poniendo debajo de cada huevo una hojita de lechuga. La cantidad de salsa mayonesa depende de la cantidad de huevos que se hagan, pero no debe llevar mucha, es solamente para unir la yema pisada.

CANAPES DE TOMATES

Un huevo cocido duro se pisa en el mortero, hasta volverlo como manteca, luego se le añade tres cucharadas de aceite, sal y pimienta; debe quedar como crema y con ésta se embadurnarán 12 ruedas cortadas finas de tomates; por otro lado seis ruedas de pan alemán, se doran a la parrilla o al horno; sobre cada una, se coloca una rebanada de tomate embadurnado, encima una sardina despojada de la piel, luego otra rebanada de tomate y queda pronto para servirse.

CANASTITAS

Se hace una masa de medio hojaldre con medio kilo de harina, 2 cucharadas de aceite, 3 de manteca derretida, 2 huevos y un poco de agua tibia con sal (1 cucharadita). Se soba bien, se estira y se dobla, poniéndole manteca derretida en cada doblez. Vuélvese a estirar y se cortan redondeles con los que se forran moldecitos lisos de Magdalenas, ya untados con manteca. Se recortan los bordes y se hace un repliegue, y en su interior se le pone un puñado de maíz. Se ponen al horno hasta que se doren.

Una vez dorados se sacan, se les despoja del maíz, y se desprenden de los moldecitos, se dejan enfriar y se rellenan con mayonesa y atún antes mezclados, y con algunos pedazos de ají y aceitunas, picados finitos. Se adornan con mayonesa lisa y luego con morrones y aceitunas, haciéndoles dibujos con el «cornet». Se toman espárragos, o un poco de perejil fresco, largos de tallos y en una extremidad se deja una o dos hojitas, se igualan los tallos, se clava la parte lisa y más gruesa del tallo y se hace como una asita uniendo los extremos del espárrago con una cintita de color, haciéndole una moñita.

Se puede rellenar también con aves, pescados, etc.

TORTA PASCUALINA

Se cocinan acelgas o espinacas, hasta que estén blandas. Se escurren bien. Se hace dorar en aceite una cebolla finamente picada y un diente de ajo. (Más o menos una tacita de aceite). Una vez frita la cebolla se agregan las acelgas y se hacen saltar un rato. Se saca del fuego y se le añade

dos cucharadas de hongos, previamente remojados y picados, dos o tres cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, moscada, un poquito de orégano. Se mezcla todo bien y se le agrega dos huevos. Se deja enfriar.

Se pone sobre la mesa medio kilo de harina, se hace un hueco en el centro y se le echa una taza de agua tibia, a la que se habrá mezclado cuatro cucharadas de aceite y media de sal. Se forma una masa blanda, pero que no se pegue a las manos ni al palote. Se estira lo más fina que se pueda. Se unta una asadera con aceite y se extiende la masa, que cubra bien la asadera. Se estira otro pedazo en la misma forma, se unta de aceite con un pincelito la que se puso primero y se coloca la otra encima. Luego otra capa y otra más, si se quiere. Generalmente bastan cuatro capas. Se ponen luego las espinacas, se nivelan bien y, de trecho en trecho, se hace un pocito y se ponen huevos duros. Se espolvorea abundantemente con queso rallado, se rocía con aceite y se vuelven a colocar capas de masa como antes, teniendo cuidado que no se rompan ni quede aire entre una y otra. Con un cuchillo afilado se recortan los bordes y se repliegan hacia la parte interior, oprimiéndolos de trecho en trecho en sentido inverso, hasta formar el borde de la torta. Esta se cocina al horno, de veinticinco minutos a media hora. Se come caliente o fría.

PATE DE VOLAILLE

Se toman dos hígados, de pollo y gallina y se pisan en el mortero hasta reducirlos a pasta. Se añade a esto un cuarto litro de salsa Bechamel y cuatro yemas de huevo bien batidas. Luego dos claras, batidas a nieve. Se sazona bien con sal, pimienta y un poquito de moscada. Se pone

en un molde enmantecado y se cocina al baño de María hasta que se endurezca. Se sirve frío.

CIMA A LA ITALIANA

Se toma una cima bien libre de pellejos y se prepara un relleno con acelgas, cocidas y picadas menuditas, queso rallado, sal y pimienta, agregándole unas rebanaditas de huevo duro. Dos o tres huevos son suficiente. Se pone este relleno en la cima, se cose bien y se hace cocer en agua hirviendo. Una vez cocida se prensa y se deja en lugar fresco. Se sirve cortándola en rebanadas, con ensaladas o puré de papas.

MATAMBRE RELLENO

Se elige un buen matambre y se lava bien, sazonándolo con sal y pimienta. Se prepara aparte el siguiente relleno: Se eligen espinacas o acelgas tiernas; se les quitan las partes duras del tronco y se ponen a cocer en agua con sal. Una vez bien cocidas se exprimen para quitarles el agua, y se pican muy menuditas, junto con una cebolla, un poco de perejil, una hojita de albahaca y un ají o pimiento dulce. Se mezcla todo muy bien, agregándole dos o tres huevos, y se revuelve para formar una pasta igual, unida con pan rallado y un poco de queso. Se sazona con sal, pimienta y especias. Pronto ya el relleno, se extiende el matambre y con una cuchara se va poniendo el relleno de modo que cubra toda la superficie. Se colocan rebanaditas de huevo duro y se arrolla el matambre, se cose con hilo fuerte, y se pone a cocer. Una vez cocido, se saca, se pone en prensa varias horas.

S O P A S

MODO DE PREPARAR UN BUEN CALDO

Se prepara el caldo de la siguiente manera: En cuatro litros de agua, se pone un kilo de buena carne de vaca, sal, una cebolla, tomates, ají, un ramito de hierbas, nabos, zanahorias ralladas y si se quiere un puñado de garbanzos. Todo esto en frío. Cuando haya hervido una hora y media, se echará el repollo y el zapallo y media hora antes de sacarlo se le echan las papas y los boniatos. Cuando todo está a punto, se cuela y se puede utilizar para hacer la sopa.

SOPA DE ARROZ

Hirviendo el caldo, se echa una taza de arroz, previamente lavado y se deja cocinar a fuego suave hasta que esté suficientemente cocido. Se sirve, espolvoreada con buen queso.

SOPA DE SEMOLA

Una vez el caldo hirviendo, se echa media taza de sémola, que se ha de revolver bien para que no se apelotone. 10 o 15 minutos de cocción basta.

SOPA DE FIDEOS

Se procede como en las sopas anteriores, la duración del cocimiento varía mucho, según el grosor de los fideos.

SOPA JULIANA

Se corta toda clase de legumbres como si fueran tallarines, lo más fino posible. Se hacen saltar un momento en aceite o manteca. Luego se les agrega el caldo y se deja hervir, hasta que las verduras estén cocidas. Si se quiere espesa se agrega una cucharadita de harina y manteca.

SOPA ESPECIAL

Se raspan 4 o 5 zanahorias, se cortan finitas y se ponen en una cacerola con manteca y una cebolla cortada en cuatro; se agrega caldo suficiente y se deja hervir hasta que esté cocido. Después se pasa por un colador fino, se vuelve a poner al fuego y se mezcla una cucharada de manteca. Por otro lado, se fríe pan en cuadraditos y papas también en cuadraditos.

Se pone todo en la sopera y se le agrega el caldo caliente.

SOPA A LA MELBA

Se prepara un buen caldo, se cuela y se pone a hervir. Se deslíen 150 gramos de harina de garbanzos, en leche cruda, y se agrega al caldo. Se deja hervir un rato. Se baten 6 huevos con 2 cucharadas de manteca y se agrega a la sopa hirviendo y al servirlo se le añade un tarrito de arvejas.

SOPA DE PAN

En la sopera se ponen rebanaditas muy delgadas de pan, y se vierte encima el caldo hirviendo; se espolvorea con buen queso.

SOPA DE ALBONDIGUILLAS

Las albondiguillas pueden ser de carne o de ave, pero pocas y no pasarán del tamaño de una avellana. La pasta se pica mucho con tocino, piñones, sal y un poco de pimienta; se liga todo con huevo, hasta que tome consistencia y se redondea sobre una capa de harina; luego se echan en el caldo hirviendo y se tienen allí 10 o 12 minutos. Se hace la sopa de pan anterior y se le añaden las albondiguillas.

SOPA DE FECULA DE PAPAS

Deslíase en caldo frío, fécula de papas, en proporción de dos cucharadas por persona, viértase en caldo hirviendo, teniendo la precaución de remover continuamente, y déjese cocer cinco minutos.

SOPA DE AJO

Se fríen los ajos, cortados, en aceite de buena calidad; cuando estén bien fritos, pero no quemados, se echa sal, pimentón y la cantidad de agua necesaria; el pimentón conviene echarlo en seguida del agua para que no se queme con el aceite muy frito; se echan las rebanadas de pan y se deja cocer; si se quiere se escaldan huevos encima del pan.

SOPA A LA SEVIGNE

Se deslíen ocho yemas de huevo en medio litro de caldo. En seguida se pone al baño de María, en una budinera untada

de antemano con manteca, y se deja cocinar durante 15 o 20 minutos. Se deja enfriar y luego desprendiendo las orillas con un cuchillo, se vuelca en un plato. Se corta en cuadritos y se pone en la sopera, se vierte encima el caldo hirviendo, y se espolvorea con queso parmesano.

SOPA DE HABAS

Se pelan las habas y se les saca la piel dura, se cocinan y luego se pisan en el mortero hasta que quede como una pasta. Se les agrega dos o tres cucharadas de manteca como para puré y se les pone el caldo hirviendo. Luego se hace la sopa con pedacitos de huevos duros, y pan en cuadraditos.

SOPA DE HARINA DE GARBANZOS

Se deslíe en leche cruda, 150 gramos de harina de garbanzos. Luego se mezcla con caldo hirviendo. Se deja hervir un rato; se baten cuatro yemas de huevo con una cucharada de manteca, se deslíen con un poco de caldo caliente, se echa en la sopa hirviendo y, al servir, se le agrega también un tarro de arvejas.

SOPA BLANCA

Se fríen en manteca una o dos cebollas cortadas en ruedas y unos ajos enteros. Se sacan éstos. Se le añade agua, comino, clavo, canela, pimienta; todo molido; orégano, perejil picado y un pedazo de manteca.

Una vez que este caldo está hirviendo, se vierte en una cazuela, sobre rebanadas de pan tostado y se coloca al horno o entre dos fuegos hasta que la sopa esté cocida. Se sirve coronada por huevos estrellados y rebanadas de queso.

SOPA GRECY

Seis zanahorias grandes, cuatro tallos de apio, dos cebollas, 60 gramos de manteca, 120 gramos de jamón, litro y medio de caldo flaco; sal y pimienta.

Se pela y corta en ruedas las cebollas. Se lava y corta en pedacitos el apio, se derrite la manteca en una cacerolita, se echa en ella la cebolla y se le da unas vueltas, sin dejarla dorar. Se añade el apio y las zanahorias lavadas, raspadas y cortadas en dados, también el jamón picado. Tápese la cacerola y déjese dorar todo unos momentos. Luego échese el caldo (o agua) y cocínese hasta que la verdura esté tierna. Pásese después todo por un colador, enjuáguese la cacerola, vuélvase a echar la sopa, déjese hervir y espúmese. Hágase hervir lentamente diez minutos; sazónese con sal, pimienta, un poquito de azúcar. Echese caliente en la sopera, donde se habrán puesto pedacitos de pan frito.

SOPA IMITACION TORTUGA

Se corta en trozos pequeños la parte superior de una cabeza de vaca y se hace hervir con algunas verduras, durante tres horas. Después se saca la cabeza y se le mezcla al caldo, una cucharada de harina, bien desleída en un poco de manteca caliente, se sazona con sal y especias,

se vuelve a hervir otro rato, se pasa por tamiz, se vuelve a agregar los trozos de cabeza y se pone nuevamente al fuego. Cuando hierve, se le agrega dos vasos de vino blanco, un huevo duro picadito, algunos hongos pisados, y se sirve.

SOPA DEL PARAISO

Se baten bien cuatro claras de huevo, se le agregan luego las yemas, cuatro cucharadas de pan duro rallado y cuatro de queso parmesano.

Se mezcla todo bien y se va echando por cucharaditas en el caldo hirviendo. Se deja hervir 6 u 8 minutos.

SOPA A LA CREMA

Se hace un buen caldo, si es posible de gallina y con toda clase de verduras. Para cada litro de caldo más o menos, se le mezcla un vaso de leche, en la que se habrán desleído cuidadosamente dos cucharadas de chuño. Se deja enfriar un poco y se le agrega tres yemas de huevo, bien batidas, mezclándolo todo muy bien. Después se lleva al fuego, revolviendo muy bien hasta que se espese y esté cocido el chuño. Se le pone luego dos cucharadas de manteca y dos de queso. Se pone en los platos la verdura bien picada, es decir, repollo, zanahoria, papas y unas arvejas, que se ha cocido antes en el caldo. Se vierte el caldo encima.

SOPA DE TOMATES Y TAPIOCA

Un kilo de tomates, un poco de aceite, 60 gramos de tocino flaco, 30 gramos de tapioca, una zanahoria, una

cebolla, un tallo de apio, un ramito de hierbas, un litro y medio de caldo o agua, sal y pimienta.

Se corta el tocino en pedazos chicos y se fríe en un poquito de aceite, lo necesario para que no se queme. Se preparan las verduras, se cortan en pedazos chicos y se saltan junto con el tocino en la grasa que ha soltado éste. Luego se cortan los tomates en rebanadas y se añaden junto con el ramito de hierbas y el caldo, ò a falta de éste, agua. Se tapa la cacerola y se deja hervir hasta que la verdura esté tierna. Luego se pasa todo por un colador fino. La tapioca se tendrá, previamente, una hora en remojo. Se enjuaga la cacerola, se echa el caldo colado, se sazona con sal, pimienta y un poquito de azúcar y luego se echa la tapioca, dejándola hasta que esté transparente. Se sirve poniendo en la sopera pedacitos de pan fritos, en manteca o aceite.

SOPA DE HARINA

Se doran en una sartén muy limpia, tres cucharadas de harina, revolviendo todo el tiempo con una cuchara de madera, para evitar que se queme.

Cuando ya está dorada, se va poco a poco añadiéndole caldo, sin dejar de revolver siempre de prisa para que no se apelmace y luego se pone en una cacerola con el caldo necesario, una zanahoria pequeña, dos porros y una ramita de perejil, a lo que se le agregará una o dos cucharadas de Jerez.

Cuando está bien cocido, se pasa a la sopera por un colador muy tupido. Esta sopa se sirve con pedacitos de jamón.

SOPA LIGADA

Se pone el caldo necesario para seis personas, una cucharada y media de harina y seis de queso rallado, bien cocido todo revolviendo mucho para que no se formen pelotones.

En la sopera se baten seis yemas de huevo, una por persona, y cuando han levantado mucho, se vierte el caldo encima, revolviéndolo.

SOPA DE MOSTACHOLES

Se cocinan los mostacholes en agua y sal, con un ramito de hierbas aromáticas y un gajito de apio. Aparte se fríen en manteca, dos dientes de ajo, finamente picados y, al retirar del fuego, se le agrega un buen puñado de perejil picado.

Se fríen en aceite dos cebollas picadas, dos tomates, una cucharada de salsa de tomates y una hoja de laurel. Una vez frito todo esto se agregan dos cucharadas de caldo y se deja hervir todo un buen rato. Esta salsa se cuela. Se ponen los mostacholes cocidos en la sopera, se rocían con la manteca que se preparó, se vierte la mitad de la salsa y un buen puñado de queso parmesano rallado. Se vierte luego la otra mitad y se deja reposar un rato cerca del fuego, sazonándolo más, si fuere necesario.

MACARRONES A LA NAPOLITANA

Se cocinan en agua y sal, durante veinte minutos, un cuarto kilo de macarrones. Se escurren bien. Se vuelven a la cacerola, se les echa 50 gramos de queso rallado, 50 gramos de manteca y unos 200 gramos de puré de

tomate. Se revuelven bien y se sirven calientes, apilados en una fuente, y con más queso rallado encima.

MENESTRA

Se ponen a cocinar toda clase de verduras, finamente picadas; un puñado de garbanzos o porotos, cuadraditos de tocino, y otros artículos de cerdo como chorizos y morcillas, enteros. Cuando está todo bien cocido, se añade un plato de tallarines y se deja al fuego durante 5 minutos más.

Se sirve bien espolvoreado con queso.

CALDO PARA SOPA DE VIGILIA

Se hacen hervir junto con tres litros de agua, dos cucharadas de porotos, una cebolla, una zanahoria rallada, un ramito de apio, perejil, arvejas si se quiere, sal y pimienta. Se deja en el fuego por tres o cuatro horas. Se le puede echar una o dos cucharadas de aceite. Después se cuela el caldo y se emplea para hacer la sopa. Si se espesa mucho se le agrega agua. También si se quiere se le añade papas, repollo, zapallo, choclos. Con este caldo se pueden hacer distintas sopas de vigilia, empleándolo como el caldo de carne.

CALDO SIN CARNE

Se pica finamente una cebolla y se pone a dorar con un ají también picado; se le añade tomate fresco o una cucharadita de conserva. Una vez pronto se le pone agua suficiente, 3 o 4 litros, y una cucharada de sal. Se pone al

fuego con toda clase de legumbres; papas, boniatos, repollo, zapallo, choclos, zanahorias, todo bien picado. También se le pone un buen puñado de porotos o arvejas y se deja hervir 3 o 4 horas. En caso que espese mucho, se le añadirá más agua. Un momento antes de servirlo se le añade un plato de tallarines finitos, y se lleva a la mesa espolvoreado con queso.

OTRO CALDO VEGETAL

Se pone a remojar la noche antes un buen puñado de habas, garbanzos, porotos y arvejas. Al día siguiente se ponen a cocinar en agua y cuando han hervido bien, se les añade zapallo, boniatos, papas, unas zanahorias ralladas, y un nabo. Se deja hervir hasta que se deshacen las legumbres, luego se sazona a gusto, se pasa por un colador muy fino, se vuelve a calentar y se sirve solo o con arroz cocido.

CARAMELO PARA COLOREAR EL CALDO

En un tachito se pone 250 gramos de azúcar y se revuelve con una cuchara hasta que se derrite y toma un color marrón muy oscuro, entonces se le añade una copa de agua, se mezcla bien hasta que se forma como miel espesa, se deja enfriar y se guarda en una botella, tapándola; así dura mucho tiempo. Una cucharadita de esto da al caldo un lindísimo color.

S A L S A S

JUGO DE CARNE

Para acompañar huevos, espinacas, cardos, etc., etc., para 10 o 12 personas.

Se deslíe en 150 gramos de manteca derretida, 2 cucharadas de harina, se le pone además, 1 cebollita entera y 1 hoja de laurel.

Se corta en dados o tiras ¾ kilos de carne de ternera que no tengan venas ni nervios. Se corta 100 gramos de panceta ahumada de la misma manera. Se pone la carne y la panceta en la manteca y se le agrega caldo dejando cocinar despacio por espacio de 1 hora más o menos. Se cuela apretando la carne contra el colador para exprimirla bien y se le puede agregar, según los gustos, un poco de oporto, marsala o vino seco.

Se sirve caliente sobre huevos pochés, espinacas o cardos saltados en manteca.

SALSA MAYONESA

Se ponen dos yemas en una vasija, batiéndolas un momento; se le va agregando lentamente el aceite, revolviendo siempre y se sazona con sal, pimienta (si gusta) y unas gotas de limón o vinagre. Estará pronta cuando la crema se desprenda de las paredes de la vasija.

SALSA DE HUEVO

Se cocinan, duros, dos huevos. Se pican lo más menudamente posible y se mezclan con perejil, también finamente picado.

Se mezcla una cucharada de aceite con una de vinagre y otra de caldo. Se sazona con sal y pimienta, se mezcla bien con el huevo y se sirve con pescado, hervido, frío o con cualquier carne fiambre.

SALSA ESPECIAL

Pónganse en un plato 3 yemas de huevos y 3 o 4 cucharadas de aceite, se revuelve para un mismo lado un rato, sin parar, se le agrega una cucharada de vinagre y una cucharadita de mostaza, se pone luego al baño de María, revolviendo siempre para el mismo lado, por espacio de unos minutos, pero sin dejarla hervir. Se le mezcla también media cucharada de cebollitas o pepinitos en conserva, un poquito de sal y una cucharada de perejil y se sirve con costillitas de cordero.

SALSA A LA ESPAÑOLA

En una cacerola se ponen dos o tres cucharadas de harina, agregándole caldo hasta que tenga una consistencia regular. Se le pone un poquito de yerbas olorosas y se deja cocer quince minutos más o menos. Luego se le agrega una cucharadita de hongos, unas cuantas trufas cortadas en cuadraditos y un poquito de cebolla picada. Esto se deja cocer quince minutos más. Una vez que la salsa está espesa como una crema, se cuela en otra cacerolita, se le agrega una copita de Jerez o Málaga seco, unas tiritas de jamón flaco, sal, pimienta blanca, y un poquito de moscada. Puede emplearse como se desee.

SALSA PICANTE (para pescado)

Se baten dos yemas de huevo, se les agrega sal y pimienta, en cantidad suficiente para que quede un poco picante, luego una cucharada de manteca derretida, el jugo de medio limón y cuatro cucharadas de agua. Se revuelve sobre fuego suave, sin dejar de hervir, hasta que la salsa se espese. Se deja enfriar y se cubre con ella el pescado.

SALSA AL VINO

Se dora una cucharada de harina, se mezcla con dos de manteca y, una vez bien unida, se le incorporan cuatro vasos de caldo caliente y un vaso de vino Madera; luego una cucharada de hongos y un poquito de trufas. Se sazona bien con sal, pimienta, moscada y un polvo de azúcar. Después de hervir unos quince minutos, se cuela y se liga, fuera del fuego, con dos yemas. Se sirve preferentemente con carne asada o pescado hervido.

SALSA CREMA

(Para Villeroy y Croquetas)

Se mezclan bien 200 gramos de manteca y 200 gramos de harina. Se añade medio litro de leche cruda y se revuelve todo, hasta que hierva, unos veinte minutos.

Después se añaden dos yemas de huevos bien batidas en medio vaso de leche y se revuelve bien todo.

SALSA ALEMANA

Se toma una cucharada de manteca y se derrite a fuego lento. Se deslíe en ella una o dos cucharadas de harina y antes de que tome color se le va añadiendo caldo, dos cucharones, poco a poco y revolviendo siempre. Debe quedar como una crema clara. Si quedase muy espesa se le agrega otro cucharón de caldo. Se le pondrá también media hoja de laurel, pimienta, sal, un ramo de perejil y una hojita de orégano. Debe dejarse cocer tres cuartos de hora. Debe pasarse por el colador antes de usarla.

SALSA VERDE

Se pisan bien dos yemas de huevos cocidos, se le agrega medio pancito, sin corteza, remojado en agua y bien exprimido, y una cucharada de perejil picado. Se mezcla hasta que quede como una crema espesa; se le agrega aceite, vinagre, sal, pimienta y si se quiere un poquito de mostaza.

Sirve para comer con puchero o con pescado hervido.

SALSA «ALIOLI»

Se pican en el mortero 6 o 7 dientes de ajo y en seguida se menea la mano del mortero en rotación, dejando caer aceite bueno a gotas y procurando que se forme una masa unida y lisa. Si quedase muy blanda puede ponérsele una gota de vinagre o limón, para que tome otra vez consistencia. Estará bien hecha cuando salga unida en la mano del mortero, sin escurrirse.

Esta salsa se usa principalmente en invierno, para acompañar verduras.

SALSA DE ACEITUNAS

Dos cucharadas de manteca, dos de harina, sal, una cebolla chica, cortada en ruedas, una taza de caldo, pimienta, 8 o 10 aceitunas picadas.

Derrítase la manteca, agréguese la cebolla y déjese hasta que esté blanda y ligeramente dorada. Sáquese la cebolla y déjese oscurecer bien la manteca revolviéndola sobre el fuego. Añádase la harina, sazónese, revuélvase y déjese que se siga oscureciendo. Añádase gradualmente el caldo, sin dejar de revolver. Antes de servir se le ponen las aceitunas picaditas.

SALSA MAITRE D'HOTEL

Se pone en una cacerolita un buen pedazo de manteca fresca, se le agrega perejil picado, sal, pimienta y jugo de limón. Se revuelve bien durante un rato, para que quede bien unida, y de esta manera queda pronta para servirse.

SALSA DE NARANJA

Se sirve con pato o cualquier clase de ave fiambre. También es excelente con pierna de cordero.

Se necesita la cáscara de dos naranjas, un vasito de vino Oporto, una cebolla de pickles, tres cucharadas de jalea de grosella roja, media cucharadita de mostaza preparada, unos pocos granitos de pimienta de Cayena, tres terrones de azúcar.

Se frotan los terrones de azúcar en la cáscara de la naranja, y se reducen a polvo. Se mezclan con el vino y la jalea calentada, luego se le pone la cebollita finamente picada, la mostaza, la pimienta y una cucharada de tiritas finas de cáscara de naranja. Se mezcla todo muy bien y se usa para lo que se desee.

SALSA BALSAMELLA (O SALSA BLANCA)

Se pone en una cacerola una cucharada de harina con un pedazo de manteca del tamaño de un huevo; se revuelve bien sobre la cocina que no esté demasiado caliente y se le va agregando medio litro de leche, poco a poco.

Si queda muy espesa se le agrega leche y si muy clara se le agrega un poco de manteca con un poquito de harina.

SALSA BECHAMEL

Se derrite en una sartén dos cucharadas de manteca, se le incorpora dos de harina, se hace con esto una pasta y se le va agregando léche, que se ha hervido antes, hasta formar como una crema. Se le pone un poquito de sal, pimienta, nuez moscada, media hoja de laurel y una cucharada de vinagre. Se saca del fuego y se liga con dos yemas de huevo.

SALSA PARA ESPARRAGOS

Con manteca, yema de huevo, una cucharada de vinagre, pimienta y sal, cocido todo al baño de María, se obtiene una buena salsa para espárragos.

SALSA HOLANDESA CON HUEVO

Poned en un tazón 125 gramos de manteca fresca, tres yemas de huevo, sal y una cucharada de vinagre. Calentad todo al baño de María hasta lograr consistencia media y en el momento de servir añadid el jugo de limon.

SALSA LEVANTINA

Freíd, con manteca, un poco de cebolla, ajo, perejil, tocino, y jamón, todo bien picado. Mézclese medio litro de leche con medio litro de caldo y hágase hervir durante media hora con el frito anterior.

SALSA DE ANCHOAS

Se pisan en un mortero, hasta que queden reducidas a pasta, 60 gramos de anchoas, limpias de espinas. Se le agrega, pisando siempre, igual cantidad de manteca muy fresca. Hay que prepararla al tiempo de usarla.

SALSA DE ACEITE Y VINAGRE

Aplástese una yema de huevo duro en una salsera y deslíase con una cucharada de vinagre; adiciónese sal, pimienta y cebolla, picada menudita; añádase dos cucharadas de aceite, mézclese y sírvase.

SALSA GENOVESA

Se pone en una cacerola dos cucharadas de manteca, dos de perejil, una de cebollitas, una de hongos y dos vasos de vino seco. Cuando quede reducido, se agrega un cucharón de caldo. Por otro lado se derrite una cucha-

rada de manteca fresca y en ella se dora media cucharada de harina, que una vez pronta se mezcla a la salsa para espesarla. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada, se deja hervir un ratito, y se sirve con lo que se quiera.

SALSA DE TOMATES. (Para guardar)

Se lavan una buena cantidad de tomates; se parten al medio y se les saca bien las semillas. Se dividen en pedazos pequeños y se ponen en un colador hasta el día siguiente para que se escurran. Después se le añade unos cuantos dientes de ajo enteros, sal, y pimienta; se mezcla todo muy bien y se van llenando las botellas. Se dejan 2 o 3 días destapadas, porque el agua de los tomates va subiendo, y de este modo se consigue que ellos queden lo más secos posible. Pasado este tiempo se le agrega abundante aceite y se tapan sin peligro que salten los tapones.

SALSA TARTARA

Se ponen en una cacerolita tres yemas de huevo, se revuelven y se van echando cuatro cucharadas de aceite, una de vinagre y una de mostaza francesa; se pone un momento al fuego, revolviéndolo sin dejarlo hervir; se le agrega una cucharada de perejil picado, una de cebollas bien picadas y sírvase en salseras.

SALSA SALMI

Se fríen en dos cucharadas de manteca, dos de cebolla finamente cortada; una vez frita se le agrega una cucha-

rada de harina, un vaso de vino seco, nuez moscada y raspadura de medio limón; se deja cocer media hora, se le echan dos cucharadas de perejil picado y se sirve con aves asadas.

SALSA INGLESA

Se deslíe en un poco de agua una cucharadita de mostaza francesa, dos cucharaditas de azúcar molida y una yema de huevo; se bate bien y se le echa aceite; una vez unido se le añaden dos cucharadas de leche y dos de vinagre, echándoselas poco a poco.

SALSA DE HONGOS

Se pone al fuego una cucharada de manteca y otra de harina; cuando ha tomado color se le agrega una taza de caldo y media taza del jugo del tarro de hongos; se hierve unos cinco minutos revolviendo constantemente; entonces se le mezclan los hongos, una cucharadita de jugo de limón, sal y pimienta, se dejan sazonar un poco los hongos, luego se sacan y a la salsa se le agregan una yema de huevo crudo mezclada con una cucharadita de manteca y una cucharadita de perejil finamente picado, se revuelve bien, se junta con los hongos y se sirve. Esta salsa puede servirse con bifes, pollo, etc.

SALSA DE TOMATE FRIA

Se ponen en agua caliente cuatro tomates, se les saca la piel y se cortan muy menudos. Aparte se hacen calentar

tres cucharadas de buen aceite, se le agregan dos dientes de ajo y cuando están dorados se retiran, se pone el tomate y, si suelta mucha agua, se deja al fuego hasta que se consuma. Antes de sacarlo se le echa sal y pimentón. Se sirve fría y poniéndola en lugar fresco dura hasta tres días.

SALSA MADERA

Se pone en una cacerola un poco de aceite y un poco de manteca, se le agrega harina y se revuelve sobre fuego lento sin dejarlo quemar; se le echa bastante caldo y se sigue revolviendo hasta que hierva; se le añade una cucharada de extracto de carne (Liebig's), y un vaso de vino seco y se deja cocer dos horas a fuego lento.

SALSA PORTUGUESA

Hágase freír en aceite una cebolla cortada en rebanaditas. Una vez frita, agréguense cuatro ajíes, cortados en pedazos. Háganse saltar cinco minutos y después se agregan seis tomates bien maduros, cortados en tajadas, y se hacen saltar diez minutos, con sal, pimienta y perejil picado.

SALSA PROVENZAL

Hágase freír en aceite una cebolla picada, dos dientes de ajo, un tomate, una hoja de laurel y un poco de perejil (no muy picado) y una vez frito todo, se le agregan 200 gramos de harina y un litro de caldo, se revuelve bien todo y se deja hervir treinta minutos.

Antes de sacarla del fuego se añade una cucharada de extracto de carne.

HUEVOS

HUEVOS PASADOS POR AGUA

Se echan en el agua hirviendo a borbollones los huevos después de haberlos lavado, y se dejan durante 4 minutos. Sé retiran del fuego y se sirven.

HUEVOS DUROS

Lo mismo que en la receta anterior se echan los huevos en el agua, dejándolos hervir durante 10 minutos. Después de cocidos, téngase la precaución de echarlos en agua fría, para que la clara no se rompa al sacar la cáscara.

HUEVOS CON SALCHICHA A LA CREMA

Se pone al horno en la asadera, ¾ kilo de salchicha, trufada o no, con bastante manteca y cuando esté casi dorada se le echa un vaso de vino blanco. Por otro lado se hacen 6 huevos «pochés». Se pone la salchicha en la fuente con su jugo y se le colocan los huevos encima cubriendo todo con ¼ litro de crema doble y se pone por unos minutos al horno.

HUEVOS FRITOS

Póngase una cucharada grande de manteca o dos de aceite en una sartencita; cuando esté bien caliente, póngase los huevos partidos, polvoreados de sal; con una cuchara se le echa aceite caliente por encima de la yema y cuando está la clara solidificada, se apartan, sirviéndolos bien calientes.

HUEVOS FRITOS CON TOMATES

Para cuatro huevos se necesitan dos tomates grandes. Estos se pelan, se les quita la semilla, y se pican bien. En una sartén se pone un poco de aceite, y se echa el tomate, dejándolo freír hasta que se consuma el jugo. Se sazona con sal y pimienta, y se le agrega un poquito de caldo o agua, dejando nuevamente que la salsa se consuma; se repite la operación, deshaciendo bien el tomate hasta que quede como un puré y se haya consumido el caldo. Se fríen en aceite unas rebanadas de pan, luego los huevos. Se coloca un huevo sobre cada rebanada de pan y se les vierte la salsa de tomate por encima y alrededor.

HUEVOS POCHES O EN CAMISA

Se pone a hervir un poco de agua con sal y unas gotas de vinagre blanco, en una cacerola de poco fondo. Cuando hierve el agua se echan con precaución, uno por uno, dos huevos. Se tapa la cacerola y se dejan cocer 4 minutos. Se sacan con cuidado también, con una espumadera. Póngase cada huevo sobre tostadas de pan, untadas con manteca.

HUEVOS AL PLATO

Se parten seis huevos, o los que se deseen hacer, teniendo cuidado de no romper la yema, y uno a uno se irá colocando en platitos resistentes al horno, previamente untados con manteca y espolvoreados con pan rallado. Colóquense todos los platitos en una lata de horno, sobre cada huevo

se pone un pedacito de manteca, se polvorea con sal y pimienta y se deja en el horno muy caliente hasta que las claras se solidifiquen.

Se sirve un platito para cada persona.

HUEVOS REVUELTOS CON TOMATES

Se pican menuditas dos cebollas, dos tomates, dos ajíes, y se pone todo junto a freír. Se le añade los huevos bien batidos y se sazona todo con sal y pimienta. Así que empieza a espesarse se agrega un poco de manteca. Se revuelve a menudo hasta que quede todo bien cocido. Al servir se echa un poquito de queso rallado.

HUEVOS CON TOMATES

Se enmantecan bien unos moldecitos o tazas chicas y se espolvorea el fondo con perejil picado. Se pone en cada tacita, con cuidado de no romperlo, un huevo. Se colocan las tacitas en una cacerola con agua hirviendo, se cubren con un papel enmantecado y luego se le pone la tapa a la cacerola. Se dejan hervir así, sobre el fuego, al vapor, hasta que estén cuajados. Entre tanto se cortan unos tomates por la mitad, se ponen en una asadera con manteca y se llevan al horno hasta que estén tiernos. Se coloca cada mitad de tomate sobre una rebanada de pan frito y, cuidadosamente, sobre el tomate, el huevo, acomodando las rebanadas en una fuente caliente y sirviendo en seguida.

HUEVOS A LA MARINERA

Se pone en una cacerola dos vasos de vino rojo, otro tanto de agua, un diente de ajo, una cebolla cortada en

rebanadas, un ramito de hierbas (perejil, tomillo y laurel), sal y pimienta. Hágase hervir un cuarto de hora, sáquese la cebolla, ajo y las hierbas.

En esa salsa se preparan los huevos «pochés», es decir, que partiéndolos, se echan en ella cuidadosamente y, una vez cocidos, se retiran y se ponen en la fuente en que han de servirse, manteniéndolos calientes. Se hace reducir la salsa a fuego vivo y se le agrega una nuez de manteca, deshecha con un poco de harina. Se vierte la salsa sobre los huevos y se sirve rodeado de rebanaditas de pan frito.

HUEVOS A LA VILLEROY

Se fríe la cantidad de huevos que se desee, en aceite o manteca. Después, con un molde redondo, se cortan todos, para que queden de bonita forma. Se hace una salsa blanca espesa, y se cubren los huevos con ella. Luego se pasan por huevo batido y pan rallado, friéndolos después como a las milanesas. Se acompaña con arvejas saltadas en manteca o con papas fritas.

HUEVOS A LA «SUZETTE»

Hágase dorar al horno, en aceite o manteca, algunas papas de tamaño igual, y córtese por la mitad, a lo largo. Sáquese la parte blanda y mézclese con un poco de salsa Bechamel, sazonándolas con queso rallado. Se forran las papas con ésto, y adentro de cada una se pone un huevo «poché», prolijamente recortado. Póngase encima del huevo, un poco de la pasta, polvoréese con queso rallado y pan ídem. Se le pone encima unos pedacitos de manteca, y se llevan unos minutos a horno vivo. Se sirven calientes.

HUEVOS «A LA TRIPE»

Se pela un atado de cebolla verde y se corta en rueditas. Se hace saltar con dos cucharadas de manteca, a fuego lento. Cuando la cebolla está cocida, se agrega sal, una cucharada de harina, y una taza de crema o leche. Se deja hervir unos minutos y un poco antes de servir, se le agregan huevos duros, cortados en rebanadas.

HUEVOS RELLENOS, AL GRATIN

Se cocinan, duros, seis huevos; se ponen en agua fría, se pelan y se parten por la mitad a lo largo. Se sacan las yemas, se deshacen con dos cucharaditas de perejil picado, 90 gramos de manteca, una cucharada y media de pan rallado y remojado en leche. Se sazona con sal y pimienta. Se enmanteca una fuente de horno, se espolvorea con pan rallado. Se rellenan los huevos con la pasta preparada. Se acomodan en la fuente y se les pone aquí y allá, por encima, pedacitos de manteca, se espolvorean con pan tostado rallado. Se llevan al horno hasta que estén calientes y ligeramente dorados.

HUEVOS A LA CAMPESINA

Fríase en aceite dos tazas de carne bien picada, cúbrase con el picadillo el fondo de cazuelitas o de una fuente que vaya al horno, mójese con un poco de caldo, leche o nata. Háganse 6 pocitos en el picadillo y en cada uno rómpase un huevo; póngase todo en el horno unos minutos y sírvase en cuanto la clara se haya endurecido.

HUEVOS DUROS RELLENOS

Se cuecen los huevos duros, se pelan, se parten al medio y se sacan las yemas que se deshacen bien con el aceite de las sardinas. Una vèz que esta pasta está hecha, se corta cada sardina en dos del tamaño del huevo, se envuelve cada pedazo en la pasta y se colocan con cuidado en la clara de huevo duro. Póngase cada huevo sobre un pedazo de pan frito.

HUEVOS CON PIMIENTOS

Se fríen con aceite algunos pimientos cortados en tiras, y espolvoreados con sal. Así que se les han dado unas vueltas se ponen junto con ellos, unas ruedas de huevo duro dejándolas cocer un poquito. También puede echarse, si se desea huevos crudos, dejándoles cuajar bien las claras.

HUEVOS A LA ORIENTAL

Se pone en una cacerola un poco de aceite, pan rallado, perejil, ajo y cebolla muy picados con 4 yemas de huevo duro. Se estrellan encima unos cuantos huevos que se espolvorean con sal y pimienta. Puesto en el rescoldo, con poco fuego sobre la tapa, se dejan así por espacio de veinte o treinta minutos, para servirlos en cuanto estén cuajados.

TORTILLAS

TORTILLA AL NATURAL

Se baten 6 huevos, a los que se agregará un poco de sal fina, pimienta y una cucharada de leche. Se pone un poco de aceite o manteca en una sartén, cuando está caliente se echan los huevos, dejando que se coagulen, luego se desprende con cuidado de la sartén y se deja dorar, se da vuelta para que se dore del otro lado, se dobla y se sirve bien caliente.

TORTILLA DE ACELGAS

Se pone a dorar media cebolla y cuando está pronta, se añaden dos atados de acelgas, previamente cocidas y escurridas, que se saltarán cuidando que queden sin agua; se le agrega un diente de ajo muy bien picado con un manojito de perejil, un poquito de sal (poca si se ha tenido la precaución de salar las acelgas al hervirlas) y un poquito de pimienta, si gusta.

Se baten 5 o 6 huevos, que se echarán con cuidado en la preparación, y con el tenedor se trata que el huevo penetre por igual en todos lados; se deja dorar, se da vuelta y una vez bien cocido el huevo se aparta y se sirve.

TORTILLA DE ESPINACAS

Se prepara del mismo modo que la de acelgas, pero teniendo en cuenta que los atados son mucho más chicos, se precisan para una tortilla, 9 o 12.

TORTILLA DE ARVEJAS

Se cocina un kilo de arvejas con sal; se escurren y se saltan un momento en aceite caliente, y se le agregan los huevos, terminando como en las anteriores.

TORTILLA DE PAPAS

Se cortan en cuadraditos medio kilo de papas, se salan y se ponen a freír. Se baten los huevos, agregándoles un poco de perejil bien picado y una vez doradas las papas, se une todo procediendo como en las anteriores. Si gusta, se puede sazonar el huevo con pimienta o moscada.

TORTILLA DE ALCAUCILES

Se eligen alcauciles bien tiernos, se les quita las hojas duras y se ponen en agua con un poco de vinagre para que no tomen mal color. Mientras se prepara jamón o tocino flaco, ajo y perejil, todo bien picadito. Luego se pone aceite en la sartén, se fríe el jamón y se le va agregando todo el alcaucil cortado en ruedas finitas, se le pone un poco de sal y se tapa, revolviendo amenudo, hasta que estén cocidos, pero con cuidado que no se sequen. Se le agrega el ajo y perejil y cuando el alcaucil está bien tiernito, se le echan los huevos igual que en las tortillas anteriores y se sirve caliente. Esta tortilla es mejor hacerla a último momento.

TORTILLA DE AJIES

Se eligen, una docena de ajíes, se abren y se les saca la semilla. Se cortan en tiritas largas y finitas. Se ponen

en la sartén 5 cucharadas de aceite, y frío aún, se le agregan los ajíes, sazonándolos con sal y pimienta blanca. Se le agregan también 4 dientes de ajo bien picaditos. Se tapan, poniéndolos a fuego lento, hasta que estén bien cocidos. Luego se baten 5 huevos y se arma la tortilla.

TORTILLA DE TOMATES

Se pone un tomate grande en agua hirviendo para pelarlo. Una vez pelado, se parte, se le quita la semilla y se pica menudamente, mezclándolo con una cucharadita de cebolla, también finamente picada. Se pone un poco de aceite en una cacerolita y se echa el tomate y la cebolla, dejándolo hasta que ambos estén tiernos, sobre el fuego. Se sazona bien. Se baten tres huevos, se sazonan con sal y pimienta. Se pone aceite en la sartén y se hace la tortilla con el huevo solo, revolviendo hasta que empiecen a coagularse. Entonces se echa en el medio la salsa. Se doblan sobre ella los bordes de la tortilla y se deja un momento más. Se sirve en seguida, en una fuente caliente.

TORTILLA DE REPOLLO

Pueden usarse para esta tortilla restos de repollo cocido. La mitad de un repollo pequeño, cocido, es lo que se necesita para dos huevos. Se pica finamente el repollo y se pone en la sartén con un poco de aceite, haciéndolo saltar ligeramente. Se baten los huevos, sazonándolos con sal, pimienta y una cucharada de queso rallado. Se echa en la sartén y se hace como cualquier otra tortilla. Es mejor sacar el repollo de la sartén, una vez saltado; escurrido,

echarlo en el huevo batido y usar aceite nuevo para hacer la tortilla.

TORTILLA DE RIÑONES

Se lavan bien y se pican menudos cuatro riñones de cordero. Se dora en aceite un poco de cebolla finamente picada, se agregan los riñones, perejil picado, un poquito de ajo picado, pimienta, sal y unas gotas de vinagre. Se dejan saltar un rato los riñones.

Se baten seis u ocho huevos y se hace una tortilla, dejándola dorar solamente de un lado. Se saca, se dobla por la mitad y en el medio se le ponen los riñones.

OTRA TORTILLA DE RIÑONES

Se hacen saltar los riñones de cordero, cortados finitos, y se le pone un poco de vino, que se deja secar. Se hace la tortilla al natural, y estando a medio cocer se le ponen los riñones.

TORTILLA CON ATUN

Se hace freír con manteca, un poco de atún bien picado, se baten los huevos y agregándole el atún, se arma la tortilla.

TORTILLA CON OSTRAS

Se sacan las ostras de los tarros, y poniéndolas en un lienzo se exprimen bien para sacarlès el agua. Luego se procede como en la receta anterior.

TORTILLA DE ESPARRAGOS

Se corta la punta de los espárragos verdes. Se cuecen diez minutos en agua y sal, se cuelan y se dejan secar bien. Se prepara una tortilla al natural. Se hacen saltar los espárragos en un poco de manteca, con sal y pimienta, y se fríen en la sartén con los espárragos los huevos batidos.

TORTILLA DE ARROZ

Se hacen cocer en agua y sal dos cucharadas de arroz, cuando esté cocido se saca y se escurre bien.

Por otro lado se baten 5 o 6 huevos, con una cucharada de perejil picado, sal y pimienta. Se dora en aceite media cebolla, finamente picada, y se agrega a los huevos, junto con el arroz. Se arma la tortilla, haciéndola dorar de los dos lados.

TORTILLA DE PESCADO

Dos cucharadas de cualquier pescado cocido, una cucharada de leche, 30 gramos de manteca, una cucharada de salsa blanca, tres huevos, sal y pimienta. Se le quita al pescado pellejo y espinas y se deshace bien. Póngase la salsa, con la mitad de la manteca y el pescado, en una cacerola; se calienta y se sazona bien y se le añade un poquito de leche, si fuere necesario. Se rompen los huevos en una ensaladera y se baten unos minutos, se añade la leche y un poco de sal y pimienta. Se derrite el resto de la manteca en la sartén (puede usarse aceite si se prefiere); una vez caliente, se echan los huevos y se revuelve hasta que empiecen a coagularse. Se tiene unos segundos

más sobre el fuego; luego se pone la mezcla en el centro, se doblan los bordes sobre el pescado y se sirve en una fuente caliente.

TORTILLA DE JAMON

Se baten bien tres huevos, con una cucharada de leche, un poco de pimienta y sal. Una vez batidos, se les agrega dos cucharadas de jamón picado. Se calienta bien el aceite en la sartén, se echa la mezcla y se revuelve hasta que empieza a cuajarse. Una vez que esté dorada de un lado, se da vuelta y se deja hacer del otro. Hay que procurar que quede blanda y cremosa en la parte interior, por lo que debe hacerse a fuego fuerte.

TORTILLA AL ROM

Se baten cuatro yemas con dos cucharadas de azúcar y aparte las claras Luego se mezcla. Antes de mezclar las claras, agréguese a las yemas dos o tres cucharadas de leche. Póngase en la sartén tres cucharadas de aceite y caliéntese bien. Se vierte la preparación y se extiende por la sartén; luego con dos tenedores se va arrollando, de modo que la orilla quede para el centro. Se pone en una fuente de horno, se rocía con rom o cognac, se le prende fuego y se lleva encendida a la mesa.

TORTILLA CON FRUTAS

Se cortan dos bananas o dos manzanas en rebanadas de un centímetro de ancho, y se hacen saltar en un poco de aceite. Aparte se hace una tortilla con azúcar y antes de arrollarla se le ponen las frutas ya fritas.

Se queman con una varilla de hierro enrojecida.

CROQUETAS Y BOCADILLOS

CROQUETAS DE PAPAS

Se cocina en agua con sal un kilo de papas y, una vez cocidas, se dejan enfriar. Luego se deshacen con dos cucharadas de manteca, y se revuelve bien para que quede una masa fina. Se le agregan tres yemas de huevo y perejil muy fino picado, se sazona con sal y pimienta. Así pronta la masa, se hacen las croquetas. Se les va dando la forma de bastoncitos, y pasándolos por huevo y pan rallado, se fríen en aceite bien caliente.

CROQUETAS DE PAPAS CON HUEVO

Se cocina medio kilo de papas en agua con sal. Cuando están cocidas, se deshacen bien, se les mezcla media cucharada de manteca, sal, pimienta y dos yemas de huevo; se revuelve bien, se rocía con harina y se les da la forma de una pera, se rellena cada una con media yema de huevo cocido duro, se mojan en huevo batido, se cubren con pan rallado y se fríen. Al servirlas se les pone un ramito de perejil para formarle el cabito de la pera.

CROQUETAS DE HUEVO

Se fríe una cebolla en aceite. Luego se mezclan tres cucharadas de harina con leche (poco más o menos 3 cucharadas), se le agrega un poco de sal y se echa en el aceite hasta que esté bien cocido. Se cocinan, duros 2 o 3 huevos; se pica bien la clara y se deshace la yema como un puré; se entrevera todo y se deja enfriar. Luego se forman las croquetas y se pasan en huevo y pan rallado.

OTRAS CROQUETAS DE HUEVO

Se pican finamente seis huevos cocidos duros, se les pone un poco de jamón y una trufa picada, se les mezcla un poco de salsa blanca espesa, sal y pimienta. Se forman las croquetas, se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen.

CROQUETAS DE QUESO

Se hace una salsa Bechamel bien dura, se le agrega sal, pimienta, nuez moscada y la mitad de un cuarto kilo de queso fresco, rallado. Se arman las croquetas, se pasan en pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

OTRAS CROQUETAS DE QUESO

Se corta una rebanada de pan sin costra, se le unta manteca, se le pone una tajada de jamón, un poco de queso gruyère rallado, se cubre con otra rebanada de pan. Cuando estén todas arregladas, se fríen en aceite, se ponen en una fuente y se meten un ratito al horno.

CROQUETAS DE ARROZ

Se pone a cocinar una taza de arroz con 2 ½ de agua y una cucharadita de sal. Cuando está pronto, se pone en una fuente y se deja enfriar. Luego se le añaden 3 cucharadas de queso, 1 de perejil picado, 2 huevos, un poquito de nuez moscada rallada y 8 o 10 aceitunas picaditas. Se arman las croquetas, se envuelven en harina y se fríen. El arroz debe quedar bien seco para que las croquetas tengan consistencia.

CROQUETAS DE ARROZ CON SALSA

Se guisa el arroz en una salsita de tomate, y cuando está pronto se deja enfriar bien. Luego se le agrega huevo batido, queso rallado, sal y pimienta. Se hacen las croquetas, se pasan por pan rallado y se fríen.

CROQUETAS DE ARROZ RELLENAS

Se prepara el arroz como para la milanesa y se forman las croquetas. Al formarlas se les pone dentro un relleno de ave, preparado como para croquetas. Se terminan como las demás croquetas.

CROQUETAS DE CARNE Y PAPA

Se ponen a cocinar 5 o 6 papas de tamaño regular; se pasan por la máquina de hacer puré y una vez frías se le echan dos cucharadas de queso, un manojito de perejil bien picado, un poquito de nuez moscada rallada, 2 huevos y 1 taza de carne cocida, finamente picada o pasada por la máquina. Se arman las croquetas, se pasan por pan rallado y se fríen en aceite.

Se puede utilizar la carne del puchero o cualquier otro resto de carne o ave.

CROQUETAS DE POLLO

Una y media cucharada de manteca, dos y media de harina; (estas medidas son al nivel de la cuchara, lo que se obtiene pasando un cuchillo por el borde de ella y lo que quede debajo será la medida justa), se bate un mo-

mento para unirlos y se le agrega una taza de las de café, de leche. Se pone al fuego revolviendo constantemente durante 20 minutos; se aparta y se le agrega una taza de pollo cocido, finamente picado. Se arman las croquetas chiquitas, se pasan por pan rallado y se fríen.

CROQUETAS DE SALCHICHA

Se prepara la pasta del mismo modo que la anterior, poniendo en lugar de pollo, ¾ de taza de salchicha a la cual se habrá quitado la piel. Si gustan más sazonadas agréguesele pimienta, nuez moscada, etc.

CROQUETAS DE ARVEJAS

Se ponen en una vasija, dos cucharadas de harina, una de manteca y se le agrega un vaso de leche, sal, pimienta y nuez moscada. Se une todo muy bien, y se pone al fuego hasta que se espese. Se le agregan las arvejas ya hervidas y un poquito de jamón muy finito picado. Se forman las croquetas, se pasan por huevo y pan rallado, y se fríen en aceite bien caliente.

CROQUETAS DE ATUN

Se ponen en una cacerola 60 gramos de manteca, un poquito de sal, otro poquito de azúcar en polvo y una tacita de agua; se pone al fuego y cuando hierva se retira a un lado y se le mezclan 150 gramos de harina, se revuelve y se deja en el fuego hasta que se despegue de la cacerola; se le incorporan uno por uno tres o cuatro huevos; bien mezclada esta pasta, se le agregan 500 gramos

de puré de papas y 250 gramos de atún conservado en aceite y cortado en pedacitos. Se forman las croquetas, se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite caliente.

CROQUETAS DE JAMON

Se hace una salsa Bechamel y se deja enfriar, se le agrega entonces 1/4 kilo de jamón crudo, un poquito de sal, pimienta y nuez moscada, y 2 cucharadas de perejil picado; se arman las croquetas, se pasan primero por pan rallado y se dejan un rato, luego por huevo batido, otra vez por pan rallado y se fríen en aceite.

CROQUETAS DE ACELGAS O ESPINACAS

Se baten 2 huevos, se les añade media taza de leche, 1 1/2 de harina, 2 cucharadas de queso. Cuando está todo bien unido se le agregan 1/2 docena de atados de espinacas cocidas, o un atado de acelgas, bien picadas. Se les da forma y se pasan por pan rallado, friéndolas en aceite. Si la pasta queda muy blanda se le agregará harina. Pueden también hacerse en forma de buñuelos, pero hay que dejar la pasta con poca consistencia.

CROQUETAS DE SEMOLA

Se hierve sémola en un poco de leche, tratando de que quede algo espesa; se sazona con sal. Una vez cocida se extiende sobre una tabla y se deja enfriar. Se cortan en pedacitos cuadrados y se fríen.

CROQUETAS DE SESOS

Se limpian dos sesos y se cocinan en agua y sal. Se pican muy bien. Se fríe en aceite media cebolla finamente picada y se prepara un poco de salsa Bechamel, espesa. Se pica también una cucharada de perejil. Se mezcla todo con los sesos, se sazona bien con sal, pimienta y un poco de moscada. Se deja enfriar y se hacen las croquetas, envolviéndolas en pan rallado. Se pasan por huevo batido, luego nuevamente por pan y se fríen en aceite bien caliente.

CROQUETAS FLEURIES

Se cocinan las papas en agua o al vapor. Cocidas se pisan bien. Aparte se cocina una coliflor y se divide en gajos, que no queden muy blandos; se mezclan con el puré, se hacen croquetas, se pasan por clara de huevo batida, después se envuelven en pan rallado y se fríen. Se sirven con un asado de ternera.

CROQUETAS DE AVE

Se cuecen o se fríen aves, o carne de ternera; se corta en pedacitos, y se le agrega una tercera parte de jamón picado. Después se prepara la crema siguiente: Se pone en una sartén una cucharadita de manteca y en ella se fríe otra cucharadita de cebolla muy picada; se le echa ½ litro de leche y dos cucharadas de harina agregando la carne picada que se había preparado.

Mientras se cuece se revuelve continuamente hasta que espese, entonces se saca del fuego y se le agrega perejil

picado, sal y pimienta. Cuando está completamente fría, se hacen las croquetas, se envuelven en huevo batido y en pan rallado, y se fríen en aceite.

CROQUETAS DE PESCADO

Se cocina un pescado en agua y sal, se pisa sacándole bien las espinas, y se mezcla con una cucharada de queso rallado, una cucharadita de salsa de tomate u otra salsa que más guste, un poco de perejil picado, pimienta y sal al paladar. Se revuelve con 2 o más yemas de huevo, según la cantidad de pescado y se deja reposar unas horas. Después se arman las croquetas, se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

CROQUETAS DE BACALAO

Habiendo puesto el bacalao en remojo, desde la noche anterior, se pone a cocinar en una cazuela con agua fría. Una vez cocido se deja enfriar. Luego se le sacan bien las espinas y se pisa en el mortero. Aparte se prepara la siguiente crema: en una cacerolita se pone una cucharada de manteca, y cuando está derretida se le agrega una o dos cucharadas de harina (según la cantidad de croquetas que se haga) se va revolviendo y se le añade leche, hasta el espesor que se quiera, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se retira del fuego y se le agrega el bacalao pisado, que queda en una pasta para formar las croquetas. Se pasan por pan rallado y huevo y se fríen en aceite, bien caliente. Se sirven con ensalada y aceitunas.

CROQUETAS DE LANGOSTA

Una langosta chica, cincuenta gramos de manteca, 15 gramos de harina, sal, pimienta de Cayena, un huevo, un octavo litro de agua, pan rallado, perejil.

Sáquese toda la carne de la langosta y córtese en pedacitos chicos. La parte color coral se lava, se seca y se pisa en el mortero con 30 gramos de manteca.

Se pone en una cacerola la harina y el resto de la manteca se revuelve bien sobre el fuego, se le añade el agua y se hierve la mezcla. Se le pone la parte coral, pisada con la manteca, y se sazona. Se mezcla bien, se añade la langosta y se deja enfriar en una fuente. Se forman las croquetas, se pasan por huevo, por pan rallado y se fríen en aceite o manteca. Se adornan con perejil frito.

Aunque la langosta no tenga coral, no importa. No tendrán tan lindo color; pero es esa la única diferencia.

CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE

Se lavan 125 gramos de arroz y se ponen al fuego en una cacerola con agua hirviendo y un poco de sal. Al primer hervor se retira del fuego, se escurre el agua y se le agrega al arroz, medio litro de leche y la cáscara rallada, de un limón. Se vuelve a poner al fuego y una vez que hierve, se deja sobre la plancha o a fuego muy lento hasta que esté bien cocido y seco. Después se le agrega 65 gramos de azúcar molida y 25 de manteca; se deja cocinar un cuarto de hora más. Se aparta, se deja enfriar y se le agrega dos yemas de huevo. Se forman entonces las croquetas, que se envuelven en pan rallado y se fríen en manteca. Se sirven solas o cubiertas con miel.

CROQUETAS DE CREMA

Se hace una crema espesa y se deja enfriar, en una fuente untada con manteca. Una vez fría, se cortan trozos, se pasan por pan rallado, huevo batido, nuevamente por pan, y se fríen en manteca. Se sirven con azúcar molida.

COQUILLAS DE AVE

Se toman trozos de ave ya preparada, y se pican muy menuditos, añadiéndole un huevo duro y jamón picado muy finito. Se hace una salsa crema y se mezcla con el picadillo. Con esta pasta se llenan las coquillas ya preparadas cubriéndolas con un poco de pan rallado y se ponen al horno hasta que estén doradas. Se sirven calientes.

COQUILLAS DE SESOS

Para seis coquillas se necesitan dos sesos de ternera. Se derrite al fuego una cucharada de manteca y se mezcla con una de harina, se le agrega un cucharón de caldo. Se deja hervir un ratito y una vez espeso se le añade una cucharada de vinagre. Se pican bien los sesos, se aparta la crema y se mezcla todo, sazonando bien, con sal y pimienta, si se necesita. Los sesos se habrán hecho hervir de antemano en agua y sal. Se llenan las coquillas, se espolvorean con pan rallado y se ponen un rato en el horno.

COQUILLAS DE ESPINACAS

Se fríe en manteca una cebolla, zanahoria muy finamente picada, añadiéndoles un poco de perejil. Se hier-

ven en agua con sal las espinacas y se picarán después menuditas. Se prepara un poco de salsa blanca, se une a ésta las espinacas y la cebolla frita. Si la pasta quedara blanda se le añade pan rallado. Se preparan las coquillas untándolas con manteca, se llenan y se ponen al horno moderado hasta que se doren.

BOCADILLOS DE ACELGAS

Cuando se utiliza la parte verde de las acelgas para preparar algún plato para el almuerzo, un budín, por ejemplo, luego con la parte blanca pueden hacerse bocadillos para la noche. Se cocina bien en agua y sal. Se deja enfriar, se envuelven en una pasta de freír y se fríen en aceite.

BOCADILLOS DE ALCAUCILES

Se hace una pasta con 10 cucharadas de harina, media taza de leche, un poco de sal, 4 yemas, y las claras batidas a merengue. Por otra parte se cocinan bien los alcauciles dejándoles solamente la parte tierna; se cortan por la mitad, se mojan en la pasta y se fríen en aceite hirviendo.

BOCADILLOS DE SESO

Se cocinan en agua y sal dos sesos de ternera; se deshacen y mezclan con dos huevos, pimienta, sal, queso rallado, una cucharada de perejil picado, nuez moscada y una ilusión de ajo. Se fríen por cucharadas en grasa hirviendo y si la pasta está muy liviana se espesa con un poco de harina.

PESCADOS Y MARISCOS

ALBONDIGAS DE PESCADO

Se raspa el pescado o bacalao y se deshace bien; se le pone un poco de cebolla picada, tres papas cocidas deshechas, perejil picado, nuez moscada, sal, pimienta, tres huevos enteros y una cucharada de harina; se hacen bolitas del tamaño que se quiera y se envuelven en harina; aparte se prepara una salsa poniendo a freír cebollas, tomates, pimientos, perejil, orégano, sal, pimienta; una vez todo frito se ponen las albóndigas, se fríen un poco de los dos lados, se echa un poco de caldo y se deja reducir la salsa.

PESCADO A LA MINUTA

Sancochado el pescado en agua con sal y unas gotas de vinagre o limón, se cubre antes de llevarlo a la mesa con la siguiente salsa:

Deslíase en una cacerola sobre el fuego suave, una cucharada de manteca, una de harina y unas cucharadas de caldo; después que hierva un rato, incorpórese unas gotas de limón y una yema de huevo batiendo rápidamente, después añádase una pizca de pimienta, sal y una cucharada de perejil muy picado. Sírvase bien caliente.

CORVINA O ANCHOA AL HORNO

Se eligen dos corvinas grandes, se limpian bien, se escurren, se salan y se colocan en una fuente de horno, con aceite. Se cubre con rebanadas de cebolla, de tomate pelado y sin semillas, y de limón, una hoja de laurel y un poquito de orégano. Se le agrega un cucharón de caldo,

y se pone al horno, hasta que esté dorado. Se sirve acompañado con papas cocidas. O también pueden ponerse ruedas muy finitas de papas crudas en la asadera, al mismo tiempo que el pescado.

BROTOLA FRITA

Se corta en rebanadas de un centímetro de grueso, se salan; se pasan por harina y se ponen en la sartén sobre fuego muy vivo. Una vez bien doradas, se sirven con limón.

BROTOLA AL VINO BLANCO

Se limpian dos brótolas de tamaño mediano. Se les saca las cabezas y se hace con ellas y verdura un poco de caldo. Se enmanteca una asadera de conveniente tamaño y se cubre el fondo con cebolla, cortada en ruedas finas. Se coloca sobre ésto el pescado, se sazona con sal, pimienta y un poco de moscada; mójese con un poco del caldo de pescado y un vaso de vino blanco. Se cubre con papel enmantecado y se lleva al horno moderado por quince o veinte minutos. Se saca luego cuidadosamente de la asadera, se coloca en una fuente caliente y se mantiene al calor del fuego. Se reduce el jugo que quedó en la asadera, y se mezcla con la mitad de un cuarto litro de salsa Bechamel, a la que se le pondrá un poco de jugo de limón y unos hongos en conserva finamente picados. Se une esto al pescado y se sirve caliente.

BROTOLA AL HORNO

Se abre una brótola y se le saca toda la espina del medio, de una sola vez; se agrega un poco de sal, harina

y manteca. Se tiene 12 minutos en el horno sobre el fuego vivo; se saca, se le pone otro poco de manteca con perejil y limón y se sirve con una corona de papas cocidas al natural.

BIFES DE PESCADO

Cortados y salados los bifes, se pasan por harina o pan rallado y en seguida por huevo batido, friéndolos en aceite abundante. Se sirven con rodajas de limón.

BUDIN DE PESCADO

Se cocina un pescado en agua y sal, se deshace y mezcla con una cucharada de queso rallado, una cucharadita de salsa de tomate (u otra que más guste) un poco de perejil, pimienta y sal al paladar. Se revuelve todo con dos yemas y un pancito remojado en leche, añadiendo por último las claras batidas a merengue. Se vierte en una budinera untada con manteca y se pone al horno. Una vez pronto se saca de la budinera y se cubre con una salsa blanca, o de tomate, se adorna con perejil y huevo picadito y alrededor se colocan pedacitos de pan frito.

PESCADO A LA PORTEÑA

Después de bien hervido el pescado se le sacan las espinas, se sazona con sal y pimienta, se acomoda en el centro de una fuente de horno y se cubre con una salsa blanca. Aparte se cocinan unas papas y se hace con ellas un puré mezclado con dos yemas de huevo y las dos claras batidas a merengue.

Esto se acomoda en forma de merenguitos alrededor del pescado y se pone la fuente al horno por unos minutos hasta que se dore.

PESCADO CON PAN RALLADO

Se hace hervir el pescado y se le sacan las espinas, se entrevera con salsa Bechamel, queso rallado y trufas cortadas finitas, se sazona con sal. Se pone todo en un tiesto liso untado con manteca y pan rallado y se cocina en horno caliente.

CORVINA ASADA

Se le da uno o dos tajos a cada lado del lomo a una corvina grande. Se pone en una asadera con sal, pimienta y el jugo de un limón. En la asadera se pone un poco de manteca, que se mezcla con el jugo del pescado y se cuela sobre éste en la fuente al servirlo.

Necesita veinte minutos para estar pronto.

CORVINA HERVIDA

Se elige una que sea grande y gorda. Se pone a hervir en agua con una cebolla grande, un diente de ajo y una hoja de laurel. A los 10 minutos se saca del fuego. Si se quiere tomar caliente, se pone en una fuente con papas hervidas y se prepara con aceite, vinagre y pimienta.

Si se ha de tomar fría, se deja dos o tres horas; se le quitan todas las espinas, y, sin destrozar la carne, se coloca en una fuente, rociándola con aceite y pimienta. Así dis-

puesto el pescado, se cubre con una buena salsa mayonesa y se adorna la fuente con lechuga finamente picada, huevos duros y aceitunas. Se ponen algunas hojitas de lechuga enteras en los bordes y centro de la fuente.

PESCADO A LA PARRILLA

Se lava y se seca bien el pescado y después se unta con aceite, se sazona con sal, pimienta y unas gotas de limón, y se pone a dorar sobre la parrilla o a la plancha muy caliente.

Los filets de corvina quedan muy bien así.

PESCADO FRITO

Se corta en postas un pescado, se sazonan con sal y pimienta, se mojan en leche y clara batida, se pasan en harina y se fríen en aceite bien caliente.

PESCADO SUIZO

Después de lavado el pescado se corta en postas, se pone en una cacerola y se le agrega cebolla cortada en ruedas, tomates también en ruedas, pelados y sin semillas, ruedas de limón, un diente de ajo machacado; perejil picado, sal, pimienta, orégano y un cucharón de aceite; se pone a fuego suave media hora, y al mandarlo a la mesa se le puede adornar con unas papas cocidas.

PESCADO A LA VINAGRETA

Se cuece un pescado en agua con sal, una cebolla y perejil; se deja hervir despacio, procurando que el agua lo cubra del todo; después de cocido se saca, se coloca en la fuente en que ha de servirse, se le ponen papas cocidas y se cubre con la siguiente salsa: se pica muy fino una cebolla, perejil y dos huevos duros, se adereza con aceite, vinagre y sal, se mezcla bien y se sirve frío.

PESCADO A LA NORMANDA

Se limpian bien doce lomos de pescado; se ponen en una asadera con sal, jugo de limón y una copita de vino blanco, o bien una cucharada de caldo simple.

Se ponen diez minutos en el horno; se sacan y se colocan bien arreglados en una fuente de metal o esmalte, untando el fondo con manteca. Se cubre bien todo con una salsa blanca, holandesa, un poco fuerte, es decir, consistente.

Se pone en el horno diez minutos antes de servirlo, con un poco de pan rallado y manteca. Debe estar bien doradito, y se sirve al sacarlo del horno, muy caliente. Se salpica con unas gotas de jugo de carne, bien líquidas, nada más que para vetear el plato.

MEDALLONES DE PESCADO

Se cocinan dos pescados, con sal, laurel, tomillo y ajo; se le sacan las espinas y se desmenuzan; se les mezcla 2 huevos y 1 cucharada de manteca, pan mojado en leche,

pimienta y hongos bien picados. Se une la pasta y se forman medallones que se envuelven en pan y queso rallado pasándolos por huevos batidos y volviendo a polvorearlos en pan y queso.

Se fríen en aceite, se dejan enfriar y se decoran con mayonesa, pickles, morrones y aceitunas. Se colocan en una fuente, con contorno de lechuga bien picada.

FLAN DE PESCADO CON TOMATES

Se necesita como medio kilo de pescado cocido, menos de medio kilo de papas, igualmente cocidas, un huevo, 30 gramos de manteca, un poquito de crema o leche. 60 gramos de queso, tomates, perejil, sal y pimienta. Quítese espinas y pellejo al pescado y desmenúcese lo más posible. Desháganse las papas y mézclese la tercera parte de ellas con el pescado, la manteca derretida y el huevo batido, sazonando bien con sal y pimienta. Póngase esto en un molde engrasado y hágase cocinar al horno hasta que esté dorado. El resto de las papas se mezcla con la crema o leche, hasta formar un puré. Se saca el flan, se le hace alrededor borde con las papas, se le pone queso rallado en el medio, se cubre con tomates en rebanadas y perejil picado. Se lleva cinco minutos más al horno y se sirve. Los tomates se sazonarán bien con sal y pimienta, untándolos además con un poquito de manteca.

CREMA DE PESCADO

Se cocinan dos corvinas o pescadillas de regular tamaño, se les saca el pellejo y las espinas, y se deshacen con un

tenedor. Se cocina también medio kilo de papas y se pasan por la máquina, se mezcla con dos cucharadas de leche, y se le agrega 30 gramos de manteca derretida. Se mezcla esto con el pescado, un cuarto litro de salsa blanca, dos cucharadas de queso rallado, y una yema de huevo batida. Se bate todo un rato, y luego se le agrega la clara, batida a nieve. Se engrasa un molde, y se pone la preparación, llevándola al horno por veinte minutos más o menos. La budinera hay que ponerla en una asadera con agua caliente. Se saca del molde y se come frío, acompañado por una ensalada de lechuga y, si se desea, cubierto por mayonesa.

TORTILLA DE PESCADO

Dos cucharadas de cualquier pescado cocido, una cucharada de leche, 30 gramos de manteca, una cucharada de salsa blanca, tres huevos, sal y pimienta. Se le quita al pescado pellejo y espinas y se deshace bien. Póngase la salsa, con la mitad de la manteca y el pescado, en una cacerola; se calienta y se sazona bien y se le añade un poquito de leche, si fuese necesario. Se rompen los huevos en una ensaladera y se baten unos minutos, se añade la leche y un polvo de sal y pimienta. Se derrite el resto de la manteca en la sartén (puede usarse aceite si se prefiere); una vez caliente, se echan los huevos y se revuelve hasta que empiecen a coagularse. Se tiene unos segundos más sobre el fuego; luego se pone la mezcla en el centro, se doblan los bordes sobre el pescado y se sirve en una fuente caliente.

BROTOLAS A LA BURGUIÑONA

Poner al horno 2 brótolas con bastante manteca, ramito de hierbas, sal, pimienta, champignons y un vaso grande de vino tinto de buena calidad. Dejarlas dorar despacito.

Cuando están casi prontas, retirar el jugo sin los champignons, colarlo y fuera del fuego mezclarle 1/4 litro de crema doble. Echarles otra vez la salsa por encima y dejarlas unos minutos al horno.

Servir caliente rodeadas de puré de papas que se pasa por la manga de decorar formando dibujos alrededor de la fuente y la salsa aparte en salsera.

PESCADO REVUELTO CON HUEVOS

Se cocina el pescado en agua y sal y un puñado de hierbas olorosas. Se le quita las espinas y el pellejo, se desmenuza bien. Se salta unos minutos en dos cucharadas de manteca o aceite bueno, luego se revuelven dos huevos y se le agrega, junto con dos cucharadas de leche, sal y un poquito de pimienta. Se revuelve continuamente hasta que se espese.

Se hacen unas tostadas y se sirve, sobre ellas, el pescado.

FILETS DE PESCADO AL GRATIN

Se hacen los filets. Se enmanteca una fuente de horno. Dos cucharadas de perejil picado, se mezclan con una cebolla, muy finamente picada también y se pone la mitad de esto en el fondo de la fuente enmantecada. Se enrollan los filets con el derecho para adentro. Se prenden

con un mondadientes. Se acomodan en la fuente y se les cubre con el resto del perejil y cebolla, unas gotas de jugo de limón, sal y pimienta. Se mezclan dos cucharadas de pan tostado, rallado, con dos de queso y se polvorea con ello él pescado. Se ponen encima, aquí y allá, pedacitos de manteca; sobre la fuente o asadera un papel enmantecado. Se cocina a horno moderado y se sirve con salsa, hecha lo mism que la blanca, pero con harina tostada, alrededor.

PASTEL DE PESCADO Y PAPAS

Se desmenuza bien cualquier pescado sobrante. Se unta con manteca una fuente de horno y se pone una camada de pescado; sobre esto una de salsa blanca y encima otra de puré de papas, al que se agregarán una o dos yemas. Si se quiere hacer más grande se repiten las camadas. La última se procura que sea de papas. Se espolvorea con pan rallado, se le ponen encima unos pedacitos de manteca y se lleva al horno, hasta que se dore.

SOUFFLE DE PESCADO

Un cuarto kilo de cualquier pescado frío, un cuarto kilo de arroz, igualmente cocido y frío, 30 gramos de manteca, dos huevos duros, una cucharada de jugo de limón, pimienta, salsa blanca, dos huevos crudos.

Se pica menudamente el pescado o se pasa por la máquina. Se derrite la manteca y se mezcla con el pescado y el arroz. Píquese el huevo duro y añádase junto con el jugo de limón. Sazónese. Bátase también, junto con un

poco de leche, para que todo quede como una crema. Por último se le incorporan las claras batidas a nieve. Se enmanteca un molde redondo, se rodea con un papel que sobresalga cinco o seis centímetros del borde del molde, que conviene no llenar del todo. Se pone la preparación y se lleva a horno suave, poniéndolo en una asadera con agua hirviendo. Se deja de una hora a hora y media, poniéndole encima un pedazo de papel enmantecado. Se saca luego con cuidado, poniéndolo en una fuente caliente y se sirve con salsa blanca por encima, adornándolo con ruedas de zanahorias cocidas y cortadas en forma de fantasía.

MERLUZA CON SALSA VERDE

Se fríen en aceite unas cebollitas enteras y unos dientes de ajo; se le agrega bastante perejil picado, medio vaso de vino blanco y otro tanto de agua. La merluza limpia, se espolvorea con sal y harina, se cubre con la salsa y se deja así un rato; se da vuelta, se deja otros minutos y se lleva al horno en la misma fuente.

PEJERREY AL GRATIN

Se unta una asadera con manteca y pan rallado; se acomodan allí las postas de pejerrey desespinado; se prepara aparte una salsa poniendo a derretir una cucharada de manteca; se le agrega una cucharada de harina, un cucharón de caldo, un poco de vino, sal y pimienta, y cuando está espesa se cubre el pescado con la salsa, se le echa más manteca y pan rallado y se pone al horno diez minutos.

PEJERREY FRITO

Se quitan las espinas y se cortan en postas, se pasan éstas por un batido de dos huevos con una cucharada de aceite, se baña el pejerrey con esta salsa, después se pasa por pan rallado y se fríe en aceite muy caliente. Se puede acompañar con alguna salsa.

BACALAO A LA CATALANA

Se tiene en remojo doce horas el bacalao; después se pone a cocer, se saca y se corta en postas. Aparte se pone la sartén con aceite; una vez caliente se le agregan las postas de bacalao, envueltas en harina; cuando están doradas se sacan. Se hace una salsa poniendo bastante aceite, cebollas, tomates y ajíes; una vez todo frito se le ponen las postas de bacalao; se le agrega medio cucharón de caldo y una copa de buen vino; se pone a fuego lento hasta que se consuma y no quede más que el aceite.

BACALAO A LA CRIOLLA

Se cuece el bacalao después de haberlo tenido en remojo; se le quitan las espinas y se deshace bien. Aparte se vierte en la cazuela una taza de aceite, dos cebollas picadas, dos pimientos dulces, tres tomates, laurel, y perejil; se pone el bacalao, se revuelve, se agregan dos cucharones de caldo, papas y zanahorias partidas en ruedas, una cucharada de hongos bien lavados y una copa de vino seco; se deja reducir la salsa y se sirve.

BACALAO EN ENSALADA

Se tiene en remojo 24 horas, un bacalao de buena clase, fresco. Al día siguiente se corta en pedazos de 7 cms. cuadrados, se lavan estos bien varias veces, y se ponen a hervir en una cacerola con agua fría, una hoja de laurel, una copita de vinagre, una cabeza de ajo entera, una cebolla entera y un poco de sal.

Si el bacalao que se utiliza no es salado sino secado, hay que cocinarlo con un poco de sal.

Una vez que ha hervido el bacalao se deja reposar dos horas en su caldo. Después se sacan los pedazos y se ponen en fuente con papas cocidas a la inglesa y una salsa de aceite y vinagre aparte.

BACALAO AL MINUTO

Se tiene hervido y un poco escurrido el bacalao, colocado en la fuente donde haya de servirse; se sazona con sal y pimienta negra molida.

Luego se pone aceite en la sartén, y cuando esté caliente se le echa ajos y percjil bien picaditos. En el mismo momento de echarlo en la sartén, se aparta ésta del fuego para que no se queme el picadillo; se vierte éste encima del bacalao, y se tiene bien tapado, cerca del fuego, para poderlo servir caliente.

BACALAO EN SALSA BLANCA

Se hierve medio kilo de bacalao (después de haberlo tenido en remojo), se retira del fuego y se deja en la

misma agua hasta que se enfríe. Aparte se pone al fuego una cucharada de manteca, otra de harina, pimienta, sal, nuez moscada y dos copas de leche; cuando está desleído todo se le echa el bacalao bien deshecho y se deja quince minutos al fuego.

BACALAO CON LECHE

Se pone en remojo medio kilo de bacalao desde la noche anterior. Se cocina después, junto con unas papas. Cuando está cocido el bacalao se saca, (dejando las papas que demoran un poco más en cocerse), se le quita las espinas y se corta en trozos chicos. Al mismo tiempo, las papas después de cocidas, se dejan enfriar y se cortan en ruedas.

Aparte, en una fuente esmaltada, se ponen 8 cucharadas de leche y otras tantas de aceite, un poquito de sal, y bastante perejil y ajo picados bien menuditos. Esto se pone a fuego lento hasta que empiece a hervir, añadiéndole luego una camada de bacalao y otra de papas, echándole por encima el contenido de la misma fuente, para que quede bien penetrado de su sabor. Se pone unos minutos más, cerca del fuego, luego se sirve.

BACALAO CON TOMATE

Se remoja el bacalao desde el día anterior. Se prepara una salsa con aceite, una cebolla finamente picada, 2 o 3 zanahorias cortadas en ruedas, 1 o 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, tomillo y si gusta un poquito de pimienta; luego se le agrega 1 o 2 tomates picados, y estando todo pronto se le añade el bacalao desmenuzado en crudo y un mano-

jito de perejil picado. Cuando el bacalao está cocido se sirve. La sal se pondrá al gusto teniendo cuidado de probarlo para que no quede demasiado salado por el bacalao.

BACALAO A LA MILANESA

Después de 24 horas de remojo, se corta en trozos como para bifes y se pone en una cazuela con agua fría, dejándolo que hierva hasta que esté tierno. Se saca del agua y se deja enfriar. Entre tanto se hace una salsa de tomate; se eligen bien colorados, se fríe una cebolla picada con unos dientes de ajo y zanahoria cortada en rueditas muy finitas. Luego se le agrega el tomate pelado y cortado en trozos chiquitos, se une todo y se le añade 2 hojas de laurel, tomillo y un poquito de pimienta. Se tapa la cazuela y se deja que hierva despacio. Se quitan las espinas al bacalao teniendo cuidado de que quede entero, se pasa por huevo, después por pan rallado, y otra vez por huevo, se fríe que quede doradito y una vez pronto se coloca con cuidado en la salsa, se le agrega un poco de perejil picado, y se deja cocinar hasta que la salsa esté pronta.

CALAMARES EN SU TINTA

Se fríen en aceite una cebolla finamente picada, un ají y un tomate; se le agrega un poquito de perejil picado y una vez todo frito se añade un pocillo de arroz haciéndolo saltar unos minutos. En seguida se echa el contenido de un tarro de calamares con su tinta y suficiente agua o caldo para no tener que agregarle mientras se cocina. Se sazonan con sal y pimienta, si gusta.

ALMEJAS CON ARROZ

Se fríe en aceite, pimiento y tomate, se da con esto una vuelta a las almejas que estarán bien lavadas; se dejan que se abran, y agregándoles un poquito de bacalao, lavado también, se añade el arroz, dándole dos o tres vueltas en la cazuela y poniéndole el agua necesaria; se deja cocer así, aguisándolo con ajo y pimienta machacados.

ALMEJAS EN SU JUGO CON CEBOLLA

Se quema aceite, friendo en él bastante cebolla picada. Se le pone después un polvo de harina y nuez moscada, y se echan las almejas cuando está dorado todo esto. Se les agrega un vasito de vino blanco, dejándolas cocer, sazonadas de sal y el jugo que ellas sueltan.

CAMARONES CON ARROZ

Se calienta en una cacerola un poco de aceite, en éste se fríen dos cebollas y dos tomates picados, medio tarro de camarones en conserva. Se revuelve un poco y se le agrega un litro y medio de agua, y se deja hervir unos diez minutos; luego se le echa un cuarto kilo de arroz, sal y pimienta al paladar, se deja hervir a fuego lento por media hora revolviendo lo menos posible para que el arroz no se deshaga, debe estar tapado hasta que esté cocido, luego se destapa para que se seque.

Se aparta y se sirve con queso rallado por encima.

MEJILLONES CON ARROZ

Se lavarán muy bien, raspando la cáscara con un cuchillo. Se les puede dar un solo hervor para limpiarlos mejor, o lavarlos en varias aguas tibias y frías. Se hace una salsita con ajo y perejil muy menudito, y se ponen en ella los mejillones; se le agrega agua y se sazonan bien; se pone el arroz y unas hebritas de azafrán. Se deja cocer y reposar bien y se sirve caliente.

MEJILLONES A LA BORDALESA

Se lavan bien en agua tibia varias veces. Se ponen en una cacerola con sal, pimienta y un poco de vino blanco. Se cocinan durante 6 u 8 minutos y se cuela el caldo en otra cacerola. Se saca una hoja de cada mejillón, dejando la que tiene pegado el marisco.

Se calienta un poco de salsa alemana, se le pone el caldo de los mejillones y se deja reducir treinta minutos en fuego vivo. Se pica medio diente de ajo y un poco de perejil; y con cuatro yemas de huevos se mezcla y se añade a la salsa.

Se ponen en ésta los mejillones y se hacen saltar 3 o 4 minutos y se sirven bien calientes.

MEJILLONES A LA VALENCIANA

Se toman 1 o 2 tarros de mejillones en conserva. Se hace una fritura con el mismo aceite de la conserva, de cebolla, ajo y perejil; luego se le pone un cucharón de caldo. Se sazona con sal, moscada y un poquito de azafrán. Se ponen entonces los mejillones un momento al fuego,

teniendo cuidado de no deshacerlos. Luego se le pone 1 o 2 tazas de arroz y cuando esté a punto se sirve.

LANGOSTA EN COLIFLOR

Dos coliflores regulares y un tarro de buena langosta. Se cuecen apenas las coliflores en agua bien salada y se separan en gajos. Se unta una fuente con manteca, se coloca una capa de coliflor, que se espolvorea con queso rallado, luego se arregla la langosta encima, entremezclando pedacitos de manteca, y al fin se cubre con el resto de coliflor y pedacitos de manteca. Se baten bien tres yemas de huevo con ¼ kilo de buena crema y un poquito de sal, se vierte todo sobre la coliflor y al fin se echa una capa de queso rallado, se tuesta al horno media hora.

PAN DE SALMON

Un tarrito de salmón, dos huevos enteros, un pedazo de miga de pan, una taza de leche y un pedazo de manteca fresca. Se remoja la miga de pan en leche, se desmenuza bien el salmón con un cuchillo y se mezcla, luego se le mezcla los huevos, sal, pimienta, dos o tres cucharadas de salsa Bechamel y la manteca. Se mezcla todo bien, de manera que forme un puré un poco espeso, pero no demasiado, porque después de cocido el pan no tiene que quedar muy seco. Se hace cocer al baño de María en un molde untado con manteca. En el momento de servir se cubre con salsa Bechamel. Para poder quitarlo más fácilmente del molde, puede forrarse éste con un papel enmantecado. Conviene añadir al puré el agua de la lata porque le da mejor gusto.

LEGUMBRES

ACELGAS AL NATURAL

Se ponen a hervir dos atados de acelgas a las que se haya sacado de antemano los tallos: una vez prontas se ponen a escurrir y luego se colocan en el centro de una fuente, rodeándolas con papas hervidas, cortadas en ruedas y huevos duros picados. Se rocía todo bien con aceite, vinagre y si gusta pimienta, sirviéndolas frías.

TALLOS DE ACELGAS A LA MILANESA

Se apartan los tallos de las acelgas y se ponen a cocinar en agua y sal. Cuando están bien tiernos se ponen en el colador para que escurran muy bien. Se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente.

BUÑUELOS DE ACELGAS

Se cocinan dos atados de acelgas; se cortan finamente y una vez frías se mezclan a una pasta hecha con 2 yemas, un poquito de agua o leche y media taza de harina; se añaden dos cucharadas de queso, sal, pimienta o moscada y por último las claras batidas a nieve. Se fríen por cucharadas en aceite bien caliente.

BUDIN DE ACELGAS

Se cocinan 3 atados de acelgas en agua y sal, y una vez prontas y escurridas, se pican bien finitas y se mezclan con 3 rebanadas de pan remojado en leche, bien deshecho, 3 huevos, 2 cucharadas de queso, 1 de manteca,

sal al paladar y un poquito de nuez moscada. Se pone en la budinera untada con manteca y se cocina al horno ó al baño de María durante 1 ½ hora. Estando ya en la fuente, se cubre con salsa blanca.

ACELGAS CON GARBANZOS

Se prepara una salsa con una cebolla, un ají y un tomate. Cuando esté todo dorado, se añaden 2 dientes de ajo con una cucharada de perejil muy bien picados, y en seguida se añadirá 1 litro de caldo o agua, 1 taza de garbanzos que hayan estado en remojo doce horas más o menos y 1 atado de acelgas picadas. Se añade sal según el gusto, y una hoja de laurel. Se deja hervir dos horas o más, hasta que los garbanzos estén tiernos. Si es necesario se agrega caldo.

ALBONDIGAS DE VERDURA

Se cocinan dos atados de acelgas y seis de espinacas. Una vez cocidas, se escurren y se pican menuditas. Se mezclan con un poco de miga de pan remojada en leche, una cucharada de queso rallado, un mojo de cebolla bien picada y frita en aceite o manteca, un huevo y unas pasas cortadas chicas. Se une todo bien, se hacen las albóndigas, que se envuelven en harina y se ponen en una cacerola donde se habrá hecho un mojo con aceite, cebolla picada, zanahoria rallada, perejil, un poquito de ajo y un poco de caldo. Téngase cuidado de no revolver las albóndigas para que no se deshagan; basta mover la sartén o cacerola para que las cubra el jugo.

ALCAUCILES AL NATURAL

Se cocinan los alcauciles en agua y sal y cuando están tiernos se sacan del agua, se les saca las puntas utilizando sólo la parte blanda. Se sazonan con aceite y vinagre y se acomodan en una fuente, polvoreándolos con huevo duro finamente picado.

ALCAUCILES EN SALSA

Se le sacan a los alcauciles las hojas duras y se despuntan. Se dividen en cuatro y se ponen a cocinar con un poco de manteca, sal y pimienta. Cuando han despedido el agua, se le agrega un poco de caldo y se dejan cocinar bien todo.

Se sacan secos y en la salsa se le agrega un poco de perejil picado, dos cucharaditas de pan rallado, jugo de limón y todo se hace hervir un poco. Se retira la salsa del fuego, y se le agrega dos yemas de huevo y se pone nuevamente al fuego con un poco de caldo. A esta salsa se le agregan nuevamente los alcauciles y una vez calientes, se sirven.

ALCAUCILES CON SALSA HOLANDESA

Se arreglan los alcauciles, quitándoles las hojas duras y cortando el tronco. Después se recortan prolijamente los bordes de las hojas que quedan. Se ponen en agua hirviendo, sazonada con sal y jugo de limón, dejándolos cocer hasta que las hojas se desprendan con facilidad. Se escurren cuidadosamente, se ponen en una fuente y se sirven con salsa holandesa. La salsa se vierte adentro del corazón, un momento antes de servir.

ALCAUCILES RELLENOS

A una docena de alcauciles se les recorta las puntas y se les saca las hojas más duras; se ponen a cocinar unos 15 minutos en agua y sal, y luego se les saca la parte del medio, que se pica y mezcla con una rebanada de pan remojado en leche, sal, pimienta, una cucharada de queso, 1 o 2 huevos, una cebolla frita y, un poquito de perejil. Se rellenan con esto y se ponen al horno en una asadera untada con manteca y espolvoreada con pan rallado. Se tienen media hora y se sirven.

ALCAUCILES RELLENOS A LA BECHAMEL

Se prepara el relleno con pan rallado, perejil picado, pasta de anchoa deshecha y la yema de un huevo duro, deshecha también. Se agrega un poquito de crema o leche y se revuelve unos instantes sobre el fuego. Se sacan las hojas duras de los alcauciles, se abren bien y se rellenan. Se hace suficiente salsa Bechamel y se ponen en ella los alcauciles, cocidos de antemano. Se sirven, acomodándolos parados, en la fuente, vertiendo la salsa por encima y con pan, frito en manteca, alrededor.

ALCAUCILES CON ARROZ

Se prepara una docena de alcauciles despuntándolos y quitándoles las hojas duras. Luego se cocinan en agua y sal. Una vez tiernos se sacan del agua y se doran en la cacerola en un mojito de aceite y cebolla finamente picada. Se tapa la cacerola y se deja por un rato a un fuego suave.

Un cuarto de hora antes de servirlos se les incorpora una taza de arroz y una vez pronto se sirven.

ALCAUCILES AL INFIERNO

Se lavan bien, se les cortan las puntas y se colocan en una asadera bien apretados, con sal, pimienta, una cebolla picada, ajo, perejil picado, pan rallado y bastante aceite encima de cada uno. Se echa en la asadera un poco de agua y un vaso de vino blanco, se tapan con un papel bien untado de aceite y se cuecen en el horno durante hora y media.

BUDIN DE ALCAUCILES

A una docena y media de alcauciles se les quita las primeras hojas y lo demás se pone a hervir con sal. Una vez cocidos se escurren y se pican muy bien. Se pone manteca a derretir; se le echan dos cebollas picadas, dos rebanadas de jamón cortado en tiritas, perejil, nuez moscada, y un pancito remojado en leche; se retira del fuego, se le agregan los alcauciles, cinco yemas de huevo y 100 gramos de queso rallado; se unta una budinera con manteca y se pone al horno.

BUÑUELOS DE ALCAUCILES

Se prepara una pasta con dos yemas, media taza de leche, 8 cucharadas de harina, media cucharadita de sal, y por último las claras batidas a nieve. Por otro lado se

cocinan media docena de alcauciles quitándoles todas las hojas duras y se dividen en cuatro. Se envuelven bien en la pasta y se fríen en aceite.

ENSALADA DE ALCAUCILES CRUDOS

Se eligen varios alcauciles muy tiernos y se cortan en ruedas delgadas, quitando toda parte dura. Se colocan en una fuente, se espolvorean con un poquito de sal, se rocían con aceite y vinagre, y se sirven.

ARVEJAS A LA PARISIEN

Se cuecen en agua con sal arvejas frescas y luego se dejan escurrir bien. Se pone a derretir un poco de manteca, y cuando esté bien caliente se echan las arvejas dejándolas que se impregnen de manteca. Mientras tanto se preparan huevos fritos, y cuando las arvejas están prontas se sirven en una fuente y encima se ponen los huevos fritos. También pueden emplearse arvejas en conserva.

ARVEJAS CON JAMON

Se fríe una cebolla y estando a medio dorar, se añade dos rebanadas de jamón cortado en tiritas y 3 o 4 papas en cuadraditos. Se salta todo un momento y se le agrega 1 kilo de arvejas tiernas, y caldo, dejando hervir a fuego lento hasta que todo esté cocido. Se preparan huevos escalfados del siguiente modo: En una sartén se pone bastante agua, sal y unas gotas de vinagre. Se echan de a uno los huevos, cuando el agua está hirviendo y una

vez cocidos se sacan con una espumadera y se recortan para que tengan buena vista. Se ponen las arvejas en la fuente, sobre ellas los huevos escalfados y alrededor rebanaditas de pan frito.

ARVEJAS A LA FRANCESA

Se toman dos cebollas nuevas, se cortan a la mitad y se atan con unas ramitas de perejil. Se pone en una cacerola 30 gramos de manteca y se hace freír la cebolla agregando un poco de caldo. Cuando la cebolla está bien cocida, se saca y al jugo se echan 1 kilo de arvejas y dos lechuguitas tiernas. Se condimenta con sal y pimienta, se deja hervir despacio y a medio cocer se le agrega 30 gramos de manteca bañada en un poco de harina y un poco de caldo. Antes de mandarlo a la mesa se le agrega dos yemas de huevo desleídas en unas cucharadas de caldo.

OTRAS ARVEJAS A LA FRANCESA

Se ponen a cocer las arvejas en agua con sal, sin tapa para que queden verdes; se les añade zanahorias cortadas finas, se escurre el agua, se saltan en manteca, se les pone harina, perejil picado, y un poco de caldo; si se quiere, se les agrega azúcar, se deja reducir la salsa, y se sirven.

BUDINCITOS DE ARVEJAS

Se cocina 1 ½ kilo de arvejas en agua, sal, un poquito de azúcar, 1 lechuga y un ramito de perejil. Cuando están cocidas se pasan por el tamiz, y si queda muy seco se le

añade un poquito del agua en que fueron hervidas. A esto se le añadirán 3 huevos y media cucharada de manteca.

Se untan con manteca los moldecitos y se llenan hasta las ¾ partes, y se ponen al horno durante 20 o 25 minutos.

Para servirlos, pueden taparse con salsa blanca o acompañados de papas cocidas y huevos duros.

PETITS POIS O ARVEJAS

Se vacía un tarro de petits pois en una cacerola, se le mezcla una cucharada de manteca con un poquito de harina; se rocía con azúcar en polvo, se le pone sal y se deja un ratito en el fuego.

ARVEJAS A LA INGLESA

Se cocinan unas arvejas tiernas con agua, sal y un ramito de hierbas. Cuando están cocidas, se hacen saltar en manteca fresca, se les pone perejil finamente picado y una pinzada de azúcar. Se sirven con pedacitos de pan frito.

ARVEJAS CON SALSA MADERA

Se cuecen en agua y sal un kilo de arvejas. En una cacerola se pone una cebolla picada fina y se hace dorar con manteca, luego 50 gramos de jamón cortado en pedacitos y una lechuga cortada fina.

Se cuecen cinco minutos, se añaden dos cucharones de salsa Madera y se echan dentro las arvejas. Se deja cocer todo diez minutos más y se sirven.

ARVEJAS GUISADAS CON ARROZ

Se hace un mojito con aceite, cebolla, ají y tomate. Una vez pronto se añaden cuatro cucharones de caldo, 1 kilo de arvejas y 5 o 6 papas cortadas en pedacitos; se deja hervir ¼ de hora poco más o menos y luego se le añade una taza de arroz.

GUISO DE ARVEJAS Y ALCAUCILES

Se fríe en aceite una cebolla, un ají, un tomate y dos dientes de ajo con una cucharada de perejil finamente picados. Se corta en pequeños trozos ½ kilo de carne de vaca o de ternera y se saltan un momento; luego se añaden dos cucharones de caldo, ½ kilo de arvejas, ½ docena de alcauciles cortados en cuatro y 4 o 5 papas cortadas. Se deja hervir hasta que esté todo cocido, añadiendo más caldo si es necesario.

ARVEJAS EN ENSALADA

Una vez cocidas las arvejas y frías, se ponen en una ensaladera con una corona de huevos duros cortados en cuatro pedazos, también se puede añadir unas ruedas de papas cocidas. Se les pone aceite, vinagre, sal y pimienta.

BERENJENAS FRITAS

Se cortan las berenjenas en ruedas muy finitas y se espolvorean con azúcar. Luego se fríen como las papas y se sirven bien calientes.

BERENJENAS CON HUEVOS

Se ponen a freír en aceite, rebanadas de berenjenas y cuando están doradas se les agrega cebollas, tomates, perejil, pimienta y sal, se les vierte caldo y al servirlas se les revuelven unos huevos.

BERENJENAS RELLENAS

Se parten y con una cuchara se saca un poco de la carne, ésta se pica bien y se mezcla con una cebollita picada fina y dorada en manteca, hongos picados, perejil, pan rallado, pimienta y sal; esta mezcla se revuelve sobre el fuego agregándole dos yemas de huevo. Luego se rellenan las berenjenas y se fríen con bastante manteca.

OTRAS BERENJENAS RELLENAS

Se eligen berenjenas que no estén demasiado maduras. Se les da un hervor; se cortan por la mitad, a lo largo, se vacía el interior y se pica; se pone en una fuente, oprimiendo la pulpa con las manos para sacarle el jugo y luego se sazona bien. A este picadillo se le agrega miga de pan mojado en leche, un frito de cebolla, perejil y ajo muy picado, 1 o 2 huevos y queso rallado. Se rellenan las berenjenas, se acomodan en una asadera con aceite, y se cuecen al horno o con fuego por encima.

CHAUCHAS SALTADAS

Se limpia bien un kilo de chauchas verdes y nuevas, se cuecen en agua hirviendo con sal, sobre fuego vivo, sin tapar la cacerola.

Cuando se consideren suficientemente cocidas se sacan y se ponen en agua fría; se lavan bien dos veces y se dejan escurrir hasta la hora de la comida.

Entonces se saltan en la sartén con bastante manteca, sal, pimienta y perejil. Se saltan diez minutos en fuego muy vivo.

Se les echa jugo de limón al servirlas.

CHAUCHAS SALTADAS CON HUEVO

Después de prepararlas como indica el número anterior, se saltan en aceite bien caliente, con pimienta y perejil muy fino. Al servir se colocan sobre ellas unos huevos fritos.

CHAUCHAS AL NATURAL

Se limpian y se hacen cocer en agua hirviendo con sal, un kilo de chauchas de las llamadas de agua. Una vez cocidas se ponen a escurrir. Se colocan en una fuente con una corona de huevos duros y papas cocidas cortadas en ruedas. Se rocían con aceite y vinagre y se sirven como una ensalada.

CHAUCHAS GUISADAS

Se cortan las chauchas, se ponen a freír en aceite y manteca y se les agrega una cebolla, un tomate y un pimiento; una vez esto frito se añade un cucharón de caldo y se deja cocer hasta que las chauchas estén tiernas; al mandarlas a la mesa se le revuelven unos huevos.

CHAUCHAS A LA CREMA

Se cortan a lo largo, quitándoles las hebras y se sancochan un poco en agua con sal. Aparte se pone en una cacerola una cucharada de manteca, otra de harina, un poquito de pimienta y sal, y una taza del agua en que se cocieron las chauchas; cuando la crema está espesa se le echa una yema y unas gotas de limón. Las chauchas se saltan en manteca y se cubren, al servirlas, con la salsa bien caliente.

CHAUCHAS A LA INGLESA

Diez minutos antes de servirlas se pone 1 kilo de chauchas previamente cocidas, en una vasija con agua hirviendo y un poco de sal; se dejan para que se calienten muy bien, se cuelan y ponen en una fuente, (preferentemente con tapa) con 150 gramos de manteca y si gusta un poquito de pimienta. Se mandan a la mesa bien calientes.

CHAUCHAS CON SALSA DE TOMATE

Se cortan los extremos y se les sacan las hebras a las chauchas, cortándolas completamente la parte donde las tienen, si no es posible sacarlas. Se cocinan, en agua, sal y un poquito de bicarbonato de soda. Se escurren. Se corta en dados un poco de jamón crudo o tocino, se fríe y también unos pedacitos de pan. Se colocan las chauchas en el medio de la fuente, el jamón y pan frito alrededor. Se hace una buena salsa de tomate y se vierte por encima de las chauchas.

BUDIN DE CHAUCHAS

Se dora una cebolla, unos pedacitos de tocino, un poco de carne y menudos; luego se le agrega un pancito mojado en leche, 2 cucharadas de queso, 2 huevos, sal y si gustan especias, 2 huevos duros picaditos, 10 o 12 aceitunas picadas y unas pasas.

Por otro lado se hierve ½ kilo de chauchas con sal; una vez prontas se saltan con cebolla, perejil y ajo, se le agregan 2 cucharadas de harina desleídas en un poquito de leche, 2 huevos y sal. Se pone dentro de un molde, y en el medio se arregla el picadillo.

OTRO BUDIN DE CHAUCHAS

A un kilo de chauchas se le sacan las puntas y los hilos si los tiene. Se echan en el agua hirviendo con un poco de sal y cuando vuelve a hervir el agua nuevamente se sacan con el colador y se pasan en seguida al agua fría.

En un poco de jugo de carne y manteca se hace freír media cebolla, un poco de perejil y apio y cuando la cebolla ha tomado color, se echan las chauchas, agregando un poco de sal, pimienta y un poquito de agua si es necesario.

Se prepara una salsa Bechamel, con 30 gramos de manteca, una cucharadita de harina, y un poco de leche, y con ésta, un poco de queso rallado y 4 huevos batidos. Se mezcla a las chauchas, poniéndolo en un tiesto liso enmantecado antes. Se cocina en el horno o al baño de María.

BUDIN CHANTECLAIR

Se toman, medio kilo de chauchas, ¾ kilo de papas, 8 o 10 atados de espinacas, y 6 o 7 zanahorias de buen tamaño, y se hacen cocer por separado; después se pisan y se hace un puré de cada una de ellas, con dos huevos en cada porción de verduras; se hace una salsita con aceite, cebolla, pimienta, perejil y tomate, todo picado; y se echa un poco en cada una de las partes; se prepara una budinera con manteca y se ponen primero las espinacas, después las papas, luego las zanahorias y por último las chauchas. En cada una de las mezclas se le pone un poco de pan remojado con leche; se pone al baño de María y se sirve con salsa blanca o con huevos duros alrededor. La salsa no se echa sobre el budín para que quede de cuatro colores.

ENSALADA DE COLIFLOR

Se eligen unas coliflores tiernas y se cuecen en agua con sal. Se dejan escurrir bien y se sirven con papas cocidas y cortadas en ruedas y huevos duros. Se les pone aceite, vinagre, sal y pimienta.

COLIFLOR CON SALSA BLANCA

Se cuecen 1 o 2 coliflores en agua y sal; cuando están prontas se ponen a escurrir y luego se desgajan y se dejan al calor para que no se enfríen. Entre tanto se prepara una salsa blanca, se pone la coliflor toda junta en el centro de la fuente y se cubre con la salsa. Se sirve caliente.

COLIFLOR A LA MILANESA

Después de cocidas las coliflores se desgajan en pedazos de regular tamaño, se pasan por harina y huevo batido y se fríen como cualquier milanesa.

COLIFLOR SOUFFLEE

Se cuece la coliflor y se deshace bien, se hace una salsa blanca espesa y se le pone la coliflor, queso rallado, sal, pimienta y tres yemas. Las claras se baten aparte, se unen a la crema y se pone al horno diez minutos. Se sirve en seguida.

COLIFLOR A LA VALENCIANA

Después de cocida en agua y sal, se echa aceite en una sartén, y una vez caliente, se pone la coliflor cortada en trozos. Se le pone fuego arriba. A los diez minutos, se le agregan aceitunas y un poquito de ajo cortadito menudo.

COLIFLOR CON PATE

Se cocinan 2 o 3 coliflores en agua y sal, 5 o 6 papas y varias zanahorias. Una vez todo cocido se pone en una fuente de horno bien untada con manteca, una camada de papas y zanahorias y encima una parte de las coliflores; luego otra camada de papas y en seguida el contenido de una lata de paté de jamón o pollo, luego se pone otra capa de coliflor y para terminar se cubre con la siguiente

salsa: Se deslíen 2 cucharadas de harina en un poco de leche y se agregan 2 huevos y un poco de sal; se une todo bien y se vierten sobre las coliflores; se ponen unos pedacitos de manteca y va al horno hasta que se dore.

COLIFLORES EN CREMA

Se cocinan y pican coliflores, aparte se hace una crema con manteca, sin azúcar; se mezcla bien con las coliflores y se pone al horno espolvoreada con pan rallado.

COLIFLOR AL GRATIN

Se cocina una coliflor en agua y sal, y una vez pronta se coloca en una fuente de horno, apretándola suavemente para que tome forma compacta.

Se derriten 30 gramos de manteca, se le añaden 15 gramos de harina, una vez unida se le echa ¼ litro de leche y se revuelve sobre el fuego hasta que espese; se le agregan 30 gramos de queso rallado, sal, pimienta y moscada. Esta salsa se vierte sobre la coliflor y alrededor de ella, y encima se pone un poco más de queso y pan tostado y rallado. Se pone al horno hasta que esté dorado y para servirlo se pone alrededor de la fuente pedacitos de pan tostado, cortados en buena forma.

PAPAS FRITAS

Se pelan las papas crudas y se cortan en bastoncitos o rebanadas redondas y delgadas. Se fríen en aceite bien caliente hasta que tomen color.

PURE DE PAPAS

Se cocinan 6 u 8 papas de regular tamaño; se escurren y pasan por la máquina. Se añade a esto 2 cucharadas de manteca y ½ taza de leche, uniendo todo muy bien. Se pone el puré al fuego para que se caliente, con cuidado de revolverlo para que no se queme. Se sirve acompañando algún plato de carne o verdura.

PURE DE PAPAS A LA CAZADORA

Después de preparar el puré de papas común, se mezcla con una cucharada de agua de espinacas que le da un color verde original.

El agua de espinacas, consiste en hacer hervir un atado de éstas en muy poquita agua para que quede bien espesa y con mucho color. También puede hacerse esprimiendo la espinaca cocida.

PAPAS NUEVAS A LA «MAITRE D'HOTEL»

Se lava y raspa, más o menos, un kilo de papas nuevas, pequeñas y redonditas. Se hierven, hasta que estén tiernas, en agua y sal. Se escurren, se ponen en una cacerola y se les agrega un pedazo de manteca, una cucharada de perejil picado y el jugo de un limón. Se mueven suavemente sobre el fuego unos pocos minutos, es decir, se agita la cacerola, sin revolver las papas, de manera que se impregnen bien en la manteca. Se sirven en una fuente caliente. Es un buen cambio para servir papas hervidas.

PURE DE PAPAS

Se cocinan 6 u 8 papas de regular tamaño; se escurren y pasan por la máquina. Se añade a esto 2 cucharadas de manteca y ½ taza de leche, uniendo todo muy bien. Se pone el puré al fuego para que se caliente, con cuidado de revolverlo para que no se queme. Se sirve acompañando algún plato de carne o verdura.

PURE DE PAPAS A LA CAZADORA

Después de preparar el puré de papas común, se mezcla con una cucharada de agua de espinacas que le da un color verde original.

El agua de espinacas, consiste en hacer hervir un atado de éstas en muy poquita agua para que quede bien espesa y con mucho color. También puede hacerse esprimiendo la espinaca cocida.

PAPAS NUEVAS A LA «MAITRE D'HOTEL»

Se lava y raspa, más o menos, un kilo de papas nuevas, pequeñas y redonditas. Se hierven, hasta que estén tiernas, en agua y sal. Se escurren, se ponen en una cacerola y se les agrega un pedazo de manteca, una cucharada de perejil picado y el jugo de un limón. Se mueven suavemente sobre el fuego unos pocos minutos, es decir, se agita la cacerola, sin revolver las papas, de manera que se impregnen bien en la manteca. Se sirven en una fuente caliente. Es un buen cambio para servir papas hervidas.

PAPAS A LA FRANCESA

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, y se hace freír una cebolla picada muy menudita hasta que tome color. Se le agrega un vaso de agua, sal, pimienta, un ramo de perejil con una hoja de laurel, otra de orégano y de tomillo y las papas ya peladas, dejando que se cocine todo con lentitud. Se les quita el ramo de hierbas y se sirven.

PAPAS ASADAS AL HORNO

Para que las papas conserven todo su sabor y su sustancia conviene asarlas en su pellejo. Una vez asadas se les corta la parte superior y se vacía el centro, dejando una caja firme. En el centro se rellena con un poco de pescado cocido, mezclado con salsa blanca, y se vuelven a poner al horno hasta que el relleno se caliente. O bien con la papa que se quitó, se deshace igual cantidad de queso rallado, sal, pimienta y un poquito de manteca y leche. Con esto se rellenan las papas. También puede guardarse el centro para otro plato y rellenar las papas con un picadillo de carne.

PAPAS RELLENAS CON JAMON

Se eligen papas lisas y de regular tamaño, y se ponen a cocer en agua y sal. Después de frías se parten por el medio, y a cada mitad se le saca un poco del centro. Se pone al fuego, en una cacerolita 1 cucharada de manteca, se le agrega una cucharada de harina. Se revuelve para que se mezcle bien y se le añade ¼ litro de leche

caliente, sal, perejil picado y jamón, cortado en pedacitos. Se retira del fuego y se le agrega una yema de huevo. Con esta mezcla se rellenan las papas. Se unen las dos mitades, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite. Se sirven con perejil frito alrededor.

PAPAS SOUFFLEES

Se cortan en rebanadas redondas y se fríen en aceite bien caliente; pero estando a medio cocer, se echan en otro aceite que esté mucho más caliente; entonces se verá que se inflan o levantan. Tienen que quedar muy doraditas. Preparadas así, se usan como guarnición de pollos saltados.

ROLLITOS DE PAPAS

Se cocina un kilo de papas y se pasan por la máquina de hacer puré, se le agrega dos cucharadas de manteca y un poco de sal. Se dejan enfriar y se le mezcla bastante harina como para formar una masa que pueda estirarse con el palote.

Se tiene preparado un picadillo de carne o sino de jamón o bacalao, cocido. En este último caso, el bacalao o el jamón se mezclan con un poco de salsa Bechamel. El picadillo de carne se hace como el de pasteles. La masa se corta en cuadrados; se le pone a cada uno un poco de picadillo, se enrollan como croquetas, se les pasa por encima una pluma con clara de huevo y se cocinan al horno hasta que se doren.

PAPAS AL GRATIN

Se corta en ruedas como un cuarto kilo de papas, cocidas y frías. Se derrite una cucharada de manteca, se le añade otra de queso rallado, sal, pimienta y un poco de leche. Se echan en esto las papas, y se dejan calentar suavemente. Se enmanteca una fuente de horno, se polvorea con pan rallado y queso, se vierte en ella la preparación anterior, se le pone encima unos pedacitos de manteca, y se lleva a horno rápido, hasta que se doren ligeramente. Sírvase en seguida.

OTRAS PAPAS AL GRATIN

Se pasa por el tamiz medio kilo de papas cocidas en agua y sal. Se mezcla con este puré, 50 gramos de manteca, dos cucharadas de leche, pimienta, nuez moscada y sal al gusto, dos huevos enteros y una clara batida de antemano y por último 50 gramos de queso rallado. Se vierte todo esto en una fuente de horno, se ponen varios pedacitos de manteca, se polvorea con queso rallado y se pone al horno por 15 minutos.

ROSAS DE PAPAS

Se cocinan 6 papas y se pasan por la máquina; luego se le añaden 2 yemas, 1 clara, 2 cucharadas de manteca y un poquito de sal; se mezcla muy bien y se pone la pasta en una manga de pastelería con la boquilla labrada, y sobre una lata de horno se forman rosas. Se las pinta con huevo batido.

PAPAS COMO ARROZ

Se cocinan unas papas en una cacerola con un pedazo de manteca, sal, pimienta, cebolla, perejil y un poquito de caldo. Cuando estén muy sazonadas se retiran, se pasan al centro de una fuente por el prensa-legumbres y sin tocarlas para que queden sueltas; se les arreglan alrededor unas chuletas de cerdo o de cordero.

PAPAS CON SALSÀ BLANCA

Se cocinan las papas en agua con sal, se parten a lo largo, en rebanadas y se cubren con salsa blanca.

PAPAS A LA BECHAMEL

Se cocinan las papas en agua; luego se cortan en rebanadas y se van colocando por camadas en una fuente de horno, alternando una de papas, otra de salsa blanca y de queso rallado; así sucesivamente, hasta llenar la fuente. Después se polvorea todo con pan rallado, se ponen pedacitos de manteca encima y se hace dorar en horno no muy fuerte.

PAPAS «VIRUTA»

Después de sacar la cáscara a las papas, se cortan, como quien pela una naranja, lo más fino que se pueda, procurando no romperlas. Se fríen en aceite o grasa muy caliente. Se emplean como guarnición para el asado o cualquier otro plato.

PAPAS A LA CASTELLANA

Se pelan papas y se cortan en rebanadas de ½ centímetro de espesor; se secan con un paño y se fríen en manteca abundante. Aparte se prepara una salsa con una cucharada de harina desleída en un poco de agua, se añade un cucharón de caldo, sal, pimienta, y perejil picado. Se agrega a las papas; se deja cocer lentamente y en el momento de servir se incorporan yemas batidas diluídas con una cucharada de caldo frío. Se llevará a la mesa en seguida.

PAPAS A LA MILANESA

Se cocinan en agua y sal, 6 u 8 papas grandes, se dejan enfriar y se parten en rebanadas a lo largo. Luego se envuelven con pan rallado y se pasan por huevo batido. Se fríen y se sirven calientes.

PAPAS A LA LIONESA

Se cocinan 8 o 10 papas de regular tamaño, y una vez frías se cortan en rebanadas. Se fríen en manteca 2 o 3 cebollas cortadas en ruedas y una vez bien doradas se escurren y se dejan en lugar caliente para que no se enfríen. En la misma manteca se fríen las papas, teniendo cuidado que no se rompan; se les añade sal y pimienta a gusto y se ponen en el centro de la fuente con la cebolla alrededor. Se espolvorea todo con perejil picado y se sirve bien caliente.

PANQUEQUES DE PAPAS

Se pelan tres papas grandes y se tienen en agua con sal una media hora; pasada, se rallan, se les agregan sal, pimienta, tres huevos y una cucharada de harina. Se bate bien esto y se fríen en manteca caliente, echándola por cucharadas hasta que el panqueque esté dorado. Se sirven calientes con carne asada.

PAPAS COMO ARVEJAS

Se pasan por la máquina un kilo de papas cocidas, se ponen en una cacerola y se les mezclan al lado del fuego un huevo, dos yemas y un puñado de parmesano rallado. Se vacía esta mezcla en la mesa y se le añade una tercera parte de su volumen de harina; se hacen rollitos de la forma de un lápiz, se dividen en partes iguales que se ruedan en un tamiz grande rociado de harina para formar bolitas; se echan éstas en manteca caliente hasta que tengan un color dorado, se sacan, se escurren y se sirven. Son muy buenas para acompañar la carne, arreglándolas en montoncitos alrededor de ella.

MOLDE DE PAPAS Y ARVEJAS

Un kilo de papas, un kilo de arvejas, sal, 3 cucharadas de manteca, y un poco de leche. Se cocinan las papas y se deshacen. Se cocinan la mitad de las arvejas con sal cuando estén blandas, se pasan por la máquina y se mezclan con el puré de papas, se les añade la manteca derre-

tida, y leche hasta formar una pasta no muy dura; se vacía esta mezcla en un molde y se cocina al baño de María unos veinte minutos. Se saca del molde, se coloca en la fuente, y alrededor se le pone el resto de las arvejas cocidas.

PAPAS A LA DUQUESA

Se cocinan unas cinco papas; cuando estén blandas se pasan por la máquina; se pone en una cacerola un pedazo de manteca del tamaño de un huevo; se pone al fuego y cuando se derrita se retira y se le pone las papas deshechas, un huevo y sal; se revuelve bien, se echa en un bolsillo grande de tela que tenga una boquilla rizada y se hace una corona ancha en un plato, encima se le forma otra corona más angosta y se pone al horno hasta que se dore.

Se prepara una salsa blanca a la que se añade pollo cocido cortado finito y se pone en el centro del plato o fuente. En lugar de pollo puede también ponerse jamón cocido picado.

BUDIN DE PAPAS

Se cocinan en agua y sal 10 papas de regular tamaño. Se pasan por la máquina de hacer puré y se les mezcla dos cucharadas de manteca y luego $\frac{1}{4}$ litro de leche. Una vez bien unido, se añaden 3 yemas de huevo, 2 cucharadas de queso rallado, perejil picado muy finito, sal y pimienta. Se pone la pasta en un molde untado con manteca y pan rallado. Se tiene en horno moderado media hora.

PASTEL DE PAPAS

Un kilo de papas, dos cebollas, tres tomates, 60 gramos de queso rallado, dos huevos, un octavo litro de leche, 30 gramos de manteca, pimienta y sal. Se cocinan las papas y se pasan por la máquina de hacer puré. Se cortan las cebollas en ruedas finas y se fríen en la manteca. Se hierven los tomates hasta que estén tiernos y se pasan por un tamiz. Se mezclan las papas, el puré de tomates, la cebolla y la manteca en que se frió y se sazona todo con sal y pimienta. Se añade el queso rallado, los huevos bien batidos y la leche caliente. Se bate todo hasta que quede bien mezclado. Se pone en una fuente de horno, se cubre con queso rallado y se deja hasta que se dore bien.

PASTEL DE PAPAS O BONIATOS

Se prepara un picadillo con una cebolla frita cortada finita, ½ kilo de carne de ternera pasada por la máquina, sal al gusto y un poquito de perejil. Cuando está pronto se le añaden 2 huevos duros muy picaditos, 10 o 12 aceitunas igualmente picadas y 20 o 25 pasas sin semillas. Se une todo bien y se pone en una fuente de horno que pueda ir a la mesa. Se cubre el picadillo con puré de papas o boniatos, y va al horno hasta que se dore. Si gusta, sobre el puré cuando es de papas, puede ponerse huevo batido con un poquito de azúcar. Si se prepara con boniatos basta espolvorearlo con azúcar.

PASTEL DE PAPA Y PESCADO

Puede utilizarse para esto cualquier sobrante de pescado cocido o frío o dos latitas de salmón. La cantidad

de pescado cocido será de 300 gramos. Se deshace bien con un tenedor o se pasa por la máquina. Se cocina una cebolla y medio kilo de papas. Se hace una salsa blanca con dos cucharadas de manteca, dos de harina y la leche suficiente para que no quede demasiado espesa. Se pica la cebolla cocida y se mezcla con el pescado y la salsa blanca. Se le pone perejil picado, pimienta, jugo de limón o vinagre. Se arregla todo en el fondo de una fuente de horno. Las papas se deshacen como para puré, con un poquito de leche y un buen pedazo de manteca. Se le agrega un huevo. Con esto se cubre el pescado; se le hacen unos adornos con el tenedor y se lleva al horno. Se sirve caliente, polvoreado con perejil picado.

BOCADILLOS DE PAPAS

Se cuecen las papas y luego se amasan con un poco de harina y aceite, agregándoles una pizca de sal. Finalmente se hacen unas tortitas que se pasan por clara de huevo y pan rallado, friéndolas finamente en aceite bien caliente, hasta que queden doradas.

POTAJE DE GARBANZOS

Con anticipación se deben poner en remojo los garbanzos. Luego se hierven. Aparte se cocinan acelgas o espinacas cortadas en trocitos, y papas. Una vez cocido todo esto se le añade un poco de cebolla, pimentón y aceite, dejándolo hervir 5 minutos.

PURE DE BONIATO

Se hierve un kilo de boniatos, en agua ligeramente salada, se pasan por la máquina de hacer puré, se añaden 3 cucharadas de manteca y luego 2 de leche bien caliente. Se mezcla bien, se bate hasta que el puré sea esponjoso y se sirve bien caliente.

BUÑUELOS DE BONIATOS

Se hierve medio kilo de boniatos, en agua con sal hasta que estén tiernos, se escurren y secan al lado del fuego, luego se pelan y deshacen bien, se le añade 1 cucharadita de Royal tamizado con 2 cucharadas de harina, 1 cucharada de corteza rallada de limón y más harina, si es necesario, para formar una pasta manejable. Se le añade ¼ cucharadita de sal; se polvorea con harina una tabla de amasar, se estira la masa con el palote, hasta que tenga un espesor de ½ centímetro. Se les da la forma que se desee y se fríen en grasa bien caliente, se polvorean con azúcar y se sirven bien calientes.

BONIATOS MERENGADOS

Se ponen en el horno cortados a la mitad en el sentido del ancho para que queden como tacitas, varios boniatos previamente lavados. Cuando están prontos, se vacían con mucho cuidado de no romper las cáscaras y se mezcla la pulpa con una yema. Se vuelven a llenar y la clara se

bate a merengue con 1 cucharada de azúcar. Se pone sobre cada boniato un copo de merengue, arreglándolos con cuidado en una asadera para que queden parados, y se llevan al horno hasta que se doren.

BONIATOS A LA MILANESA

Se hierven en agua con sal, los boniatos con cáscara, luego se escurren, se pelan, se cortan en ruedas, y se pasan por huevo batido y pan rallado. Se dejan secar un poco, y se fríen en grasa bien caliente y abundante. Se escúrren y sirven bien calientes.

ESPINACAS SALTADAS

Se hierven las espinacas y se ponen en seguida en agua fría, se les escurre el agua y se pican muy menudas. Se pone en la sartén una cucharada de manteca, se le agrega las espinacas y se revuelve 10 minutos; se le pone una taza de leche, sal, pimienta y nuez moscada, se le incorpora otra cucharada de manteca y se deja hervir un rato. Se sirve con rebanadas de pan frito y huevo duro cortado en rodajas.

ESPINACAS A LA CREMA

Se cocinan en agua y sal 6 u 8 atados de espinacas. Cuando están prontas se escurren bien. Se pone en una cacerola un pedazo de manteca, se calienta y se echan en ella las espinacas; se dejan revenir un ratito y se les mez-

cla un poquito de salsa Bechamel; se les pone una pinzada de azúcar y otra de sal. Se vacían en una fuente y por encima se les pone pedacitos de pan frito o medias lunas de pasta de hojaldre.

BUDIN DE ESPINACAS CON PAPAS

Se cocinan en agua y sal, se escurren y se pican bien cuatro atados de espinacas. Aparte, se cocinan en agua seis papas; una vez cocidas, se pasan por la máquina y se les agrega tres cucharadas de queso, una de manteca, pimienta, nuez moscada y sal. Se le mezclan las espinacas y cuatro huevos, batidas las yemas aparte de las claras. Se pone en un molde untado con manteca y espolvoreado de pan rallado; se cocina al horno, al baño de María.

REMOLACHAS

Se cuecen en agua sin sal varias remolachas; cuando estén bien cocidas se ponen a enfriar y se cortan en rebanadas. Se usan como guarnición de ensaladas verdes y también se conservan en tarros con vinagre blanco y unas cebollitas inglesas.

ESPARRAGOS CON SALSA BLANCA

Se toman los espárragos verdes más pequeños o puntas de espárragos, se cocinan en agua hirviendo, salada; se sacan, se escurren y se cortan en pedacitos de un centímetro; se mezclan con una buena salsa blanca, espesa y acidulada con un poquito de zumo de limón, se les pone un poco de perejil finamente picado y se sirven.

ESPARRAGOS A LA MANTECA

Se raspan y lavan los espárragos, se vuelven a atar y se cocinan en agua y sal. Se escurren y arreglan en una fuente cuidando que no se rompan, se polvorean con sal y pimienta y se les vierte encima dos cucharadas de manteca derretida por atado.

ESPARRAGOS AL NATURAL

Se pone a cocinar un atado de espárragos; cuando están prontos, se enfrían en agua fresca. Se escurren y luego se arreglan en una fuente, sirviendo aparte aceite y vinagre con sal y pimienta.

ESPARRAGOS A LA «VINAIGRETTE»

Se cocinan los espárragos, se ponen en un colador y se dejan enfriar. Se prepara una salsa con tres cucharadas de aceite, una de vinagre común, una de vinagre de pickles, una cucharadita de perejil finamente picado y una de pickles picados. Sazónese con sal y pimienta y sírvase poniendo los espárragos en una fuente, con las cabezas hacia el centro, y vertiendo la salsa por encima.

ESPARRAGOS A LA MILANESA

Se derriten 150 gramos de manteca y se deja que tome color bien oscuro.

Sobre los espárragos ya cocidos, se echan un poco de pimienta y queso rallado, y luego la manteca. Se mandan en seguida a la mesa.

ESPARRAGOS CON SALSA MUSELINA

Se limpian y se lavan bien los espárragos, luego se atan y se cocinan en bastante agua salada, echándolos en ella cuando esté hirviendo; no se dejan hervir muy fuerte para que no se les dañen las puntas. Aparte se prepara la salsa siguiente: se ponen en una cacerolita tres yemas de huevo, una pinzada de sal y otra de pimienta blanca, el jugo de medio limón, un pedacito de manteca del tamaño de una nuez y una cucharadita de agua; se coloca la cacerolita al baño de María y se revuelve la salsa hasta que las yemas estén cremosas y espesas como una salsa mayonesa; entonces se retira la cacerola con agua del fuego y se deja la que contiene la salsa dentro y se le agregan poco a poco 200 gramos de manteca. Al momento de servir se le mezclan tres cucharadas de crema batida bien espesa y bien fresca; se calienta la salsera y se vacía en ella la salsa. Se arreglan los espárragos que se habrán tenido al calor en una servilleta, y se sirven acompañados de la salsa.

ESPARRAGOS CON PETITS POIS

A los espárragos crudos se les cortan las partes verdes y éstas se ponen a cocinar en agua y sal. Se saltan y luego se les añade un tarro de petits pois.

BUDINCITOS DE ZANAHORIA

Se rehogan con manteca o aceite unas cebollas y 250 gramos de zanahorias tiernas cortadas en ruedas finitas, se rocían con sal y se les pone agua suficiente para cubrirlas. Cuando estén cocidas, se escurren, se pasan por un tamiz y se les mezclan cinco yemas de huevo; se revuelve esto en el fuego con una palita de madera, luego se retira y se le mezclan cinco claras batidas a punto de nieve. Se vacía esta mezcla en vasijitas de loza untadas de manteca, se rocían con queso rallado y se ponen al horno un ratito.

ZANAHORIAS RELLENAS

Se toman unas zanahorias tiernas, se cocinan y se les saca un poco del interior, se rellenan con queso rallado; se arreglan en una vasija con sal, crema de leche y un poquito de nuez moscada rallada y se llevan a fuego muy suave. Se sirven con salsa blanca y una rebanadita de jamón o carne fría.

ZANAHORIAS SALTADAS

Se cuecen en caldo gordo doce zanahorias, se cortan en rebanadas y se dejan enfriar. Luego se saltan con un poco de manteca y aceite fino, se les pone un poco de sal, pimienta, perejil y una cucharada de cebolla cortada finamente y que se debe haber dorado de antemano en aceite.

ZANAHORIAS A LA «POULETTE»

Se raspan las zanahorias, grandes y tiernas, se lavan y se hacen hervir en agua caliente salada, con una cebolla entera y un ramito de hierbas.

Al cabo de este tiempo se sacan del agua, se escurren y se saltan en 75 gramos de manteca, de manera que la absorban sin tomar color. Se espolvorean con hariná, se les agrega la cuarta parte de un vaso de caldo y se deja que se acaben de cocer. Cuando están bien tiernas, se saca la cebolla y el ramito. Se sazonan bien con más sal, pimienta, y un poco de moscada. Se liga la salsa con una yema de huevo, desleída en un poco de manteca derretida y se sirven rodeadas de pan frito en manteca y con huevo duro picadito por encima.

BUÑUELOS DE ZANAHORIAS

Se cocinan en agua y sal 10 o 12 zanahorias; se pasan por la máquina de puré y luego se le añaden 2 o 3 huevos, sal, pimienta y un poco de leche. Todo bien mezclado, se agregará pan rallado hasta formar una pasta manejable. Se vierte por cucharadas en manteca o aceite caliente.

ZANAHORIAS A LA MILANESA

Se cocinan zanahorias grandes, se cortan en 4 a lo largo y se pasan por pan rallado o harina y después por huevo batido, y se fríen.

ZAPALLITOS RELLENOS

Se cortan los zapallitos horizontalmente por la mitad y se cocinan en agua y sal. Se sacan y dejan enfriar. Se les quita la parte blanda interior. Se prepara un relleno con dos cebollitas doradas, un poco de jamón picado, perejil, dos rebanadas de pan mojado en leche, y 2 o 3 huevos cocidos. Se une todo esto con 2 huevos crudos y se rellenan los zapallitos. Se ponen al horno 40 o 45 minutos, con un poco de queso rallado y pan, y salpicados con aceite o manteca.

ZAPALLITOS RELLENOS A LA CRIOLLA

Se les quita a los zapallitos solamente una tapita en la parte superior. Por ahí, se les sacan las semillas. Se les da un hervor y se prepara el siguiente relleno: Se pica muy menudita, carne de ternera; se dora con cebolla y perejil; se sazona con sal, pimienta y especias en pequeña cantidad. Así que esté pronto se mezcla con dos huevos duros picaditos, pasas de uva, un huevo crudo y pan rallado. Se llenan los zapallitos, se tapan con las tapitas que se les había quitado, y se ponen a cocer en una buena salsa de tomates o en una salsita hecha con cebolla, perejil y ajo, sazonándola con pimienta y sal.

OTROS ZAPALLITOS RELLENOS

Se cocinan los zapallitos en agua y sal. Se parten en dos, a lo ancho, y se les quita la pulpa blanda. Esta se

machaca bien y se mezcla con huevos batidos, queso, un frito de cebolla en aceite, y un poquito de pan rallado. Se rellenan las cáscaras y se arreglan en una asadera, con aceite. Se llevan al horno.

ZAPALLITOS RELLENOS CON SALSA BLANCA

Se les quita las semillas a los zapallitos, y se hierven bien. Se hace una buena salsa blanca, con poca harina, y se llenan los zapallitos. Se ponen al horno hasta que se doren.

ZAPALLITOS REVUELTOS

Se cortan los zapallitos en trozos pequeños y se fríen en aceite. Cuando están blandos se les añade 3 o 4 huevos ligeramente batidos, sal, pimienta y 2 cucharadas de queso rallado. Se revuelve muy bien en la sartén todo, hasta que el huevo esté cocido. Se sirve caliente.

HABAS AFOGADAS

Se pone tocino cortado a pedacitos y cuando se ha derretido un poco se le echa 1 cucharada de aceite, 3 o 4 cebollas de verdeo cortadas en ruedas, y 1 kilo de habas. Se tapa la olla y se pone a fuego lento. Se fríe aparte una butifarra cortada en ruedas y se echa en las habas. Se sazona con sal y pimienta. Se deben cocinar sin destapar la olla, sólo moviéndolas para que no se quemen.

GUISO DE HABAS CON CARNE

Se prepara un mojito con una cebolla, ají y tomate. Todo doradito, se agrega ½ kilo de ternera cortada en pedacitos, se fríe muy bien y se le agrega 2 cucharones de caldo, 1 kilo de habas a las que se les haya quitado el pellejo, y 3 o 4 papas cortadas en cuadritos. Se sazona y deja cocer a fuego lento.

HABAS GUISADAS CON ARROZ

Se prepara la salsa con 1 cebolla, ají y tomate, y 2 dientes de ajo picados muy menudamente, con una cucharada de perejil. Se añaden 4 cucharones de caldo, 1 kilo de habas y 3 o 4 papas cortadas en pedacitos; después que han hervido unos 10 minutos se le agrega una taza de arroz. Cuando está en su punto se aparta, se deja reposar unos minutos, y se sirven bien calientes.

BUDIN DE HABAS

Se cocinan bien en agua con sal, 1 kilo de habas. En seguida se hace un puré, agregándole un poco de manteca. Se sazona bien con sal y pimienta, añadiéndole un poco de pan mojado en leche. Se le agregan dos o tres huevos duros. Se pone todo bien unido en un molde untado con manteca y polvoreado con pan rallado. Se tiene en el horno hasta que se dore y quede seco. Se cubre todo con una buena salsa blanca.

AJIES RELLENOS FRITOS

Se pica carne de ternera, jamón, un huevo cocido, duro, perejil y unos dientes de ajo; se le mezclan sal y pimienta, se echa esta preparación en una sartén con un poco de manteca, se lleva al fuego y se deja sazonar bien; cuando lo esté se llenan los ajíes, bien sean de lata o frescos, se untan con harina, se envuelven en huevo batido y se fríen. Cuando estén dorados, se sacan. En el mismo aceite se hace una salsita bien sazonada, se le añaden los ajíes rellenos y se dejan sazonar un ratito en el fuego.

OTROS RELLENOS AL HORNO

Se toman seis ajíes verdes o rojos, una cebolla finamente picada, dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de hongos picados, cuatro cucharadas de jamón también picado, media tacita de salsa Madera, tres cucharadas de miga de pan, sal, pimienta y unas tostadas de pan. Se corta una rebanadita de la parte de encima de los ajíes, se les sacan las semillas y se cocinan por quince minutos. Se cocina la cebolla en la manteca tres minutos, se le añaden los hongos, jamón, miga de pan y salsa, se mezcla bien, se sazona con sal y pimienta, se llenan los ajíes, se les pone pan rallado por encima y se asan en el horno diez minutos. Se sirven sobre tostadas de pan untadas con manteca y con salsa Madera.

AJIES EN ENSALADA

Se cuecen al horno o a la parrilla seis ajíes grandes; se quitan las semillas y la piel y se cortan en pedazos

iguales. Luego se preparan con aceite, vinagre, sal y pimienta y se dejan macerar durante algunas horas antes de servirlos.

TOMATES CON PETITS POIS

Un tarrito de petits pois, tomates, papas, manteca, pimienta, sal y un huevo. Se cortan los tomates a la mitad y se asan en el horno, se les saca un poquito del interior y se llenan con arvejas. Después de cocidas las papas, se pisan, se les pone manteca, sal, pimienta y un huevo batido; se calientan en una cacerola, luego se arreglan en una fuente y encima se colocan los tomates.

TOMATE CON HUEVO

Cuatro tomates, atún picado, mostaza, berros, y dos huevos cocidos, duros. Se les corta una tapita a los tomates, se les saca las semillas, se llenan con una mezcla hecha con los huevos y el atún, sal y pimienta. Se arreglan en una fuente sobre una capa de berros y mostaza.

OTROS TOMATES CON HUEVOS

Se les quita un redondelito de la parte de arriba a unos tomates; se les saca un poco del interior, se rocían con sal y pimienta y se tienen sobre hielo o en un lugar fresco hasta que se necesiten. Cuando vayan a servirse, se les echa dentro un poco de salsa mayonesa, se arregla en cada tomate medio huevo cocido, duro. Se colocan en una fuente y se les ponen alrededor unas hojas de lechuga.

BONITO PLATO DE TOMATES

Se cocinan dos huevos y se pican finamente, aparte las yemas de las claras. Se pican 3 o 4 rebanaditas de jamón cocido que se une a las yemas. Se hace salsa mayonesa con una yema y se une la mitad de ésta al jamón. Se les quita una tapita a los tomates, se les saca parte del interior, se llenan con la mezcla de yemas y se rocían con el picadillo de claras. Se arreglan en una fuente sobre las hojas de lechuga y se rocían con el resto de la salsa. Si se quiere se les puede agregar unas aceitunas.

TOMATES RELLENOS A LA INGLESA

Dos cucharadas de carne asada, de cerdo, finamente picada, una cucharada de lengua picada, otra de miga de pan, otra de tomillo y perejil, un pedacito de manteca, un poquito de caldo, seis tostadas de pan, seis buenos tomates, y un tarrito de petits pois. Se compone el relleno mezclando los ingredientes arriba indicados. Se arreglan los tomates, como se sabe para rellenarlos, se rellenan, se asan en el horno moderado una media hora. Asados, se arreglan sobre tostadas de pan y alrededor se les ponen los petits pois.

TOMATES RELLENOS

Se eligen tomates iguales, redondos y bien sanos, y se les saca en parte las semillas. Se prepara un salpicón con anchoas, sardinas, aceitunas, huevo duro y un poco de aceite y vinagre. Se rellenan los tomates y se sirven frescos, sazonándolos con zumo de limón.

TOMATES Y CEBOLLAS AL GRATIN

Cuatro cebollas, seis tomates, miga de pan, un poquito de manteca, sal y pimienta. Se cocinan las cebollas hasta que estén blandas, entonces se parten en rebanadas, se cortan los tomates en rodajas. Se arreglan por capas alternadas en una fuente que pueda ir al horno, intercalándoles entre las capas pedacitos de manteca, sal, pimienta y miga de pan, se les pone un poco de caldo y se ponen un rato en el horno.

TOMATES EN SORPRESA

Se pelan algunos tomates grandes y redondos, de tamaño lo más igual posible. Se cortan por la mitad, se saca la semilla y parte de la pulpa y se pone en cada uno de ellos un huevo fresco, crudo, teniendo cuidado de no romperlo. Se polvorea con sal y pimienta y se cubre con una buena cucharada de salsa blanca y otro tanto de queso rallado. Se llevan al horno cinco minutos hasta que el huevo se coagule.

SALSIFIS AL GRATIN

Se ponen en agua, poco después se raspan y se ponen a hervir; una vez blandos se retiran y se colocan en una fuente preparada con aceite y pan rallado. Aparte se hace una salsa, poniendo manteca a derretir, un poco de leche, una cucharada de harina, sal y pimienta; cuando está espesa la salsa se echa sobre los salsifís y se ponen media hora al horno. Se sirven con tomates cocidos.

SALSIFIS SALTADOS

Se raspan y cuecen en agua con sal, cuatro atados de salsifís. Cuando están cocidos, se cortan en pedacitos de unos seis centímetros de largo y se saltan con bastante manteca, sal, pimienta y perejil.

SALSIFIS A LA MILANESA

Se cocinan los salsifís y se cortan a lo largo en 3 o 4 pedazos según el grosor de ellos; se pasan por pan rallado y huevo batido y se fríen como cualquier milanesa. Sírvanse con ruedas de limón.

SALSIFIS CON SALSA HOLANDESA

Se cocinan los salsifís, se hace calentar un poco de salsa holandesa, y se sirven los salsifís bien calientes, con un poco de salsa, perejil picado y el jugo de un limón.

SALSIFIS AL GRATIN

Se cuecen en agua y sal, dos o tres atados de salsifís. Se enmanteca una fuente de horno. Se escurre el salsifí, se corta en pedazos y se pone una camada en la fuente. Se cubren con salsa blanca y queso rallado. Se pone otra capa de salsifí y otra de salsa y queso; así hasta acabar. Se mezcla 30 gramos de manteca con una cucharada de pasta de anchoa. Se pone pedacitos de esto de trecho en trecho, sobre el salsifí, se cubre con pan rallado y se adorna

con puré de papas, pasado por la manga de adornar. Entre la papa se pone más pedacitos de manteca. Se lleva al horno hasta que se dore.

BUDIN DE SALSIFI

Se cocinan los salsifís, se pican bien, cuidando no tengan partes duras. Se remoja un pancito en leche y se mezcla con el salsifí, junto con una cucharada de perejil picado, otra de jamón, también picado, una de queso rallado, sal, pimienta, al paladar, dos yemas de huevo y las claras batidas a nieve. Se unta un molde con manteca, se polvorea con pan rallado, se pone la preparación y se cocina al horno o al baño de María. Puede servirse solo o con salsa blanca o salsa de tomate.

BUDIN DE CHOCLOS

Se cocinan en agua y sal veinte choclos, se rallan, se les añade dos cucharadas de manteca, un poco de sal y un poquito de pimienta, medio litro de leche, cinco huevos y cuatro cucharadas de pan rallado. Se revuelve todo bien. Se unta una budinera con manteca y se cocina al horno.

HUMITA EN CHALA

Se hace un frito con dos cucharadas de aceite, dos cebollas picadas, dos tomates, dos ajíes, sal y un poquito de pimentón, se rallan dos docenas de choclos, se les pone leche, y un poquito de azúcar; se mezcla todo con la

fritura y se bate bien fuera del fuego. Se deja enfriar y tomando dos hojas de choclo, se colocan en sentido opuesto, echándole luego en el centro dos cucharadas de pasta, se doblan, se atan con hilo de la misma chala y se hacen cocer dos horas con mucha agua. Para servirlas se escurre el agua y se presentan en sus envolturas.

HUMITA CON LECHE

Se rallan quince choclos, se ponen en una cacerola dos cucharadas grandes de aceite, una cebolla, dos tomates, dos ajíes, sal y un poquito de pimentón; cuando está todo frito se le echa el choclo mezclado con un vaso de leche y se deja cocer a fuego lento; si se seca se le pone más leche.

MAZAMORRA

Se pone en remojo, después de haberlo lavado en varias aguas, maíz blanco pisado. Se vierte mucha agua en una cacerola, y cuando está caliente, se le echa el maíz y una cucharadita de bicarbonato, se revuelve con una palita de madera y se deja hervir. Se le echa más agua caliente, si se seca; y cuando el maíz está blando, se deja espesar y se saca del fuego. La mazamorra se sirve con azúcar y leche.

LECHUGA AL JUGO

Se cocinan en agua y sal doce lechugas, una vez cocidas se ponen en una cacerola con manteca, un poco de caldo y salsa Madera. Luego se ponen un rato en el horno. Se sirven como legumbres o guarnición.

BUÑUELOS DE LECHUGA

Se hace una pasta con uno o dos huevos, harina y agua con sal. Se corta muy fina la lechuga y se mezcla con la pasta. Una vez bien formada la mezcla, con una cuchara se va tomando y se deja caer en aceite caliente.

LECHUGA RELLENA

Se eligen lechugas bien tiernas, se lavan muy bien y separando las hojas con cuidado se pone en el centro un poco de picadillo de carne con huevos duros, pasas y aceitunas. Se arreglan las hojas que se prenden con unos palitos de dientes, para que no escape el relleno. Se prepara un mojito al que se agregará una cucharada de harina y se ponen a cocinar las lechugas.

TORTILLA DE LECHUGAS

Se cocinan en agua con sal, después de haberlas lavado. Se pican muy menuditas y teniendo bien caliente el aceite, se echan las lechugas; a los tres minutos se le agrega cinco o seis huevos, batidos de antemano, y se concluye dejándola bien doradita de los dos lados.

REPOLLO EN SALSA BLANCA

Se cocina el repollo hasta que esté tierno, luego se saca del agua, se escurre bien y se pica. En una fuente que pueda ir al horno, se pone una capa de repollo, otra de

salsa blanca, se rocía con queso, sal y pimienta, y se vuelve a repetir hasta terminar; por encima se le pone pan rallado y pedacitos de manteca. Se pone al horno moderado una media hora.

REPOLLITOS RELLENOS

Se hace cocer un repollo grande en agua y sal; se le sacan las hojas grandes y el centro se pica bien; se le agrega queso y pan rallado, dos huevos, pimienta, perejil, nuez moscada, sal y jamón picado; se pone el relleno al fuego, añadiéndole un poco de aceite; con esto se rellenan las hojas de repollo, dándole una forma larguirucha. Se hace una salsita con cebolla, ají, tomate, ajo y perejil y 2 o 3 cucharones de caldo; se ponen allí los repollitos, se deja reducir la salsa y se sirven.

REPOLLO A LA VIENESA

Se lava un repollo grande, y se le quitan las hojas de afuera. Se cocina en agua y sal. Una vez pronto, se escurre y se pica finamente. Se corta como 120 gramos de tocino flaco en tiritas finas, se fríen en una sartén con un poco de manteca, luego se le añade una cebolla finamente picada y se deja dorar. Después se espolvorea con una cucharada de harina y se deja dorar otro rato. Se añade el repollo, se moja con dos cucharadas de caldo, se sazona con sal, pimienta y moscada. Se deja cocinar lentamente unos veinte minutos. Se sirve, rodeado de «croutons».

REPOLLO RELLENO

Se cocina en agua y sal, un lindo repollo. Una vez cocido se saca y se pone en agua fría por un rato, luego se escurre bien y se rellena con un picadillo de carne, pan remojado, tocino y huevos, se ata con cuidado de que queden bien arregladas las hojas y se pone en una cacerola con un mojito, que se hace del modo siguiente: Se derrite una cucharada de manteca, se le agrega otra de harina, una cebolla picada, tomillo, sal, zanahorias cortadas en rueditas, y dos o tres cucharones de caldo. Se deja el repollo en este mojo un rato, y luego se sirve.

REPOLLO AL GRATIN

Se cocina un repollo; cuando esté blando se saca del agua, se escurre bien y se pica menudamente. Se pone un pedazo de manteca en una sartén, se lleva al fuego, se le añade el repollo y se hace revenir bien; luego se le pone sal, pimienta, un poquito de nuez moscada y una buena salsa blanca; se deja un momento en el fuego, luego se retira, se le mezclan 150 gramos de queso rallado, se vacía en una fuente de horno, se le ponen por encima unos pedacitos de manteca, se rocía con pan rallado y se pone un rato en el horno.

BUDIN DE REPOLLO

Se cocina un repollo en agua con sal, una vez cocido se escurre y se pica bien. Se mezclan tres rebanadas de pan remojado en leche, bien deshecho, tres huevos, dos

cucharadas de queso, 1 cucharada de manteca, sal al paladar y un poquito de nuez moscada o pimienta. Se pone en la budinera untada con manteca y se cocina al horno o al baño de María durante 1 ½ hora. Estando ya en la fuente, se cubre con salsa blanca.

POROTOS CON SALSA BLANCA

Se cocinan porotos de manteca, frescos, en agua y sal. Se ponen a escurrir y luego se mezclan a una buena salsa blanca y se sirven calientes.

POROTOS EN ENSALADA

Un kilo de porotos de manteca, se cocinan en agua y sal. Una vez cocidos, se escurren, se dejan enfriar, y se les agrega aceite, vinagre, pimienta y perejil picado. Se mezcla todo bien y se le pone por encima, huevo duro picadito.

POROTOS DE MANTECA CON JAMON

Se cortan en forma de dados unos trozos de jamón. Se ponen a freír con una cucharada de manteca, sin que lleguen a tostarse; se le añade una taza de caldo y un kilo de porotos de manteca, recién desgranados. Se dejan cocer a fuego lento, con el centro de dos lechugas, sin tapar la cacerola. Terminada la cocción se retira la lechuga; se le agrega una cucharada de harina disuelta en un poco de agua fría. Se sazona con muy poca sal, pues el jamón es por lo general salado.

POROTOS GUISADOS

Se hace una salsa con aceite, dos cebollas picadas, ají, tres tomates, dos dientes de ajo, nuez moscada, sal, perejil y orégano; se le vierten tres cucharones de caldo, papas, zapallo y boniatos cortados chicos; en ella se ponen 1 kilo de porotos de manteca frescos, se deja reducir la salsa y se sirven.

GUISO DE GARBANZOS

Se prepara igual que el de porotos, pero habiendo de antemano remojado los garbanzos durante 12 horas y cocinándolos un rato.

ARROZ A LA CATALANA

(Para guisos de aves o carnes blancas en general)

Con aceite, ajo y perejil, un poco de nuez pisada y media copa de vino seco, se dora el pollo o la pieza de carne elegida. Así preparado todo, se le agrega el arroz, se revuelve lentamente y se le agrega el caldo suficiente.

ARROZ A LA CRIOLLA

La gracia de este arroz es que los granos se separen y sin embargo estén muy cocidos y muy blandos. Se lava muy bien el arroz y se echa en una olla con agua salada, dos partes de agua por una de arroz; cuando haya absorbido toda el agua y los granos se apartan, está en punto.

Se fríen dos dientes de ajo en una sartén con manteca y se echa la manteca sin los ajos sobre el arroz. Se sirve con huevos fritos, y rebanaditas de jamón fritas también.

ARROZ RELLENO

Se pone en un plato, que pueda ir al horno, una capa de arroz cocido, encima se arregla una capa de pollo cocido, otra capa de arroz, encima una de carne de cerdo, otra de arroz, luego una de huevos cocidos duros partidos en ruedas, otra de arroz, encima una de chorizo y aceitunas y otra de arroz; se rocía con queso rallado; se le vacía por encima una buena salsa de tomate y se mete un ratito al horno. Se puede muy bien preparar con restos de aves y de carnes que se tengan; pero cuando no se tienen a mano se cocina un pollo no muy grande y 250 gramos de carne de cerdo, esto bien aliñado; cuando estén cocidos, se retiran las carnes, y en el caldo se cocinan 250 gramos de arroz y unos tres huevos.

ARROZ CON POLLO

Un pollo, 500 gramos de arroz, dos pimientos morrones conservados, un tarrito de petits pois, media cebolla pequeña, y aceitunas. Se lava bien el arroz, se fríen dos cucharadas de manteca con la cebolla picada, se le agrega el arroz, y se mueve hasta que suene el grano en la cacerola. El pollo se tiene ya listo, partido en pedazos y frito de antemano; se le echa el arroz, se revuelve y se le agrega el agua (para una taza de arroz tres de agua hirviendo),

petits pois, pimientos morrones partidos en tajadas y aceitunas; se deja que hierva a fuego bastante fuerte hasta que el agua se consuma completamente; entonces se tapa, se deja a fuego lento o en el horno unos veinte minutos más o menos.

ARROZ CON CAMARONES

Se lavan unos camarones y se ponen a hervir un cuarto de hora. En esa misma agua se hace el arroz añadiéndole el jugo de las cabezas machacadas en un mortero. Los camarones se le echan al arroz cuando empieza a secarse.

ARROZ A LA MILANESA

Una pequeña cebolla cortada muy fina se pone a dorar en 40 gramos de manteca, en seguida se le echa una buena taza de arroz, y se revuelve constantemente hasta que se haya impregnado bien de la fritura. En un cucharón de caldo hirviendo, se disuelve un poco de azafrán (lo suficiente para que quede amarillo), se agrega al arroz junto con tres cucharones más de caldo caliente y se deja cocinar. Estando ya bastante seco se agregarán unos 20 o 30 gramos de manteca, y dos cucharadas de queso. Se une todo muy bien, se aparta y deja reposar; se manda a la mesa bien espolvoreado con queso.

OTRO ARROZ A LA MILANESA

En 25 o 30 gramos de manteca se fríe una pequeña cebolla, finamente cortada, en seguida se agrega 1 taza de arroz

que se hace saltar unos minutos y entonces se echan dos cucharadas de vino Marsala y dos o tres cucharones de caldo. Se deja cocinar hasta que esté en el punto y se le añade un poco de azafrán, 20 o 25 gramos de manteca y dos cucharadas de queso.

Se sirve cubriéndolo con más queso.

ARROZ A LA VALENCIANA

Se hace tostar en una cacerola, una cebolla picada menudita, un diente de ajo, una hoja de laurel, dos tomates cortados, y un pedazo de pimiento colorado dulce. Tostado esto, en cosa de cinco minutos, se agrega salchicha fresca picada y un poco de jamón crudo. Se le añade además 500 gramos de arroz, se revuelve bien; se echa un litro más o menos de caldo; se deja cocer todo durante 25 minutos sobre el fuego vivo, y se sirve el arroz solo en molde o bien con salchichas o pollo saltado.

ARROZ CON PICADILLO

Se hace un arroz corriente. Se unta un molde con manteca y se rocía con pan rallado. Se hace un buen picadillo de ternera o mejor aún, de lengua cocida de antemano, con dos huevos duros, pasas y aceitunas. Se pone en el molde una capa de arroz, luego una de picadillo y otra de arroz. Se baten dos o tres huevos con los cuales se rocía el arroz, se le pone encima pan rallado y se mete al horno unos 20 minutos.

BUDIN DE ARROZ

Se hierve una taza de arroz con agua y sal; una vez cocido y frío, se condimenta muy bien con tres cucharadas de queso, nuez moscada, perejil finamente picado, tres o cuatro huevos y si gusta un poquito de pimienta. Se pone en molde untado con manteca y se lleva a horno fuerte. Al servirlo se cubre con una buena salsa blanca o de tomate. Si se quiere se puede preparar un picadillo de ave y poner en molde con hueco. Al sacarle se rellena el vacío con el picadillo y se cubre con la salsa.

ENSALADA DE ARROZ Y SARDINAS

Se lava una taza de arroz y se seca bien. Se cocina en agua hirviendo, con sal y unas ramitas de perejil. Una vez cocido y bien seco, se aparta, se deja enfriar y se aliña con aceite y vinagre, se hace en el medio de la fuente, una pirámide con él. Se colocan las sardinas de manera que queden recostadas a la pirámide de arroz y se adorna con huevo duro, zanahoria cocida y lechuga picada.

ENSALADA RUSA

Se cuecen papas, zanahorias y remolachas, éstas últimas aparte, para que no den mal color a lo demás. Una vez que está todo cocido y frío, se cortan en cuadraditos, agregándole un poco de petits pois, aceite, vinagre, sal y pimienta. Se une todo bien, aparte se tiene preparada una mayonesa espesa y se une a todo lo demás. Se pone en un recipiente, adornándola con el resto de petits pois, huevo duro picadito y aceitunas. Sirve para acompañar diferentes platos.

P A S T A S

RAVIOLES

Se ponen a cocer en agua y sal, 3 atados de acelgas o 9 de espinacas; se escurren y pican bien, se le agrega 2 sesos cocidos y deshechos, salchicha, 3 o 4 huevos, sal, queso rallado, miga de pan remojada en leche, perejil picado, pimienta, nuez moscada y un poquito de aceite: se mezcla todo bien hasta que quede como una salsa consistente.

Se hace la masa con 1 kilo de harina, ½ taza de salmuera, se le agregan 3 huevos, y 1 o 2 cucharadas de aceite; se soba bastante, cuidando que la masa no quede muy blanda, se estira delgada, se le pone el relleno, se cubre con otra capa de masa delgada y se corta con el molde de ravioles. Se ponen a cocinar en agua con sal; se cuelan, se acomodan en una fuente, se les pone una salsa y queso rallado por encima y se sirven. Pueden también prepararse a la manteca.

RAVIOLES CON RELLENO DE AVES

Preparada la masa como indica el número anterior, se hace un relleno con gallina. Para esto se elige una buena gallina gorda y se hierve en el caldo del puchero hasta que quede bien cocida. Entonces se pica muy menuda y se hace el relleno como el del número anterior, suprimiendo el seso y la salchicha.

TALLARINES

Póngase sobre la mesa ½ kilo de harina; se forma un hueco en el centro y se le pone agua salada (lo suficiente

para hacer una pasta manejable) y 2 huevos; se soba muy bien y se deja reposar unos 10 minutos; en seguida se estira y se deja secar un momento. Se arrolla y se cortan los tallarines más o menos finos según el gusto. Se dejan un rato extendidos sobre la mesa y después se ponen a cocinar en abundante agua hirviendo, con sal, por 2 o 3 minutos; se apartan y se les echa un jarro de agua fría y se pasan por el colador.

Se sirven de diferente manera: con manteca, con una buena salsa de tomate, o con la salsa para pastas, que se indica en la página 152 y que sirve para cualquier clase de pasta.

TALLARINES VERDES

Póngase sobre la mesa ½ kilo de harina, cuatro huevos, 2 o 3 ataditos de espinacas hervidas, bien exprimidas y picadas, que se incorporan a la pasta, y que se prepara como en la fórmula anterior; se estira en hojas delgadas, se dejan orear, se espolvorean con harina y se arrollan para cortar los tallarines muy delgaditos. Después se ponen a cocer en agua y sal por espacio de unos minutos, se pasan por el colador y se acomodan en la fuente, agregándole salsa de estofado y queso rallado por encima, o manteca y queso.

ÑOQUIS

Se cocinan en agua y sal 1 kilo de papas; se pasan por la máquina de hacer puré y se ponen en la mesa de amasar. Se le agrega ½ kilo de harina y 3 o 4 cucharadas de queso. Se amasa todo muy bien, y luego se forman baston-

citos largos, que se van cortando a una distancia de 1 o 2 centímetros. Con un tenedor se ahuecan bien y se espolvorean con harina. Se ponen a cocer y prontos se preparan como las otras pastas.

ÑOQUIS VERDES

Se hierven espinacas o acelgas y se dejan escurrir bien. Se cocinan unas papas y se deshacen uniéndolas a las espinacas ya finamente picadas. Se hace así una masa a la que se va añadiendo harina, lo menos posible. Se hacen bastoncitos largos y se concluye como en la receta anterior.

ÑOQUIS DE SEMOLA

Se cocina la sémola en agua y sal, después de fría se pone en la tabla de amasar y se va agregando harina y queso como para los ñoquis de papas, hasta que tenga suficiente consistencia. Luego se forman y ponen a cocer.

OTROS ÑOQUIS DE SEMOLA

Se hierve medio litro de leche con una cucharada de manteca, sal y pimienta; cuando esté hirviendo se le agrega poco a poco la sémola necesaria para hacer una pasta espesa, se le mezcla una yema de huevo, se revuelve para que no se pegue, se le agrega otra yema, se vacía en el mármol, se extiende con un cuchillo; cuando esté frío se corta en cuadraditos, se colocan éstos en una fuente, se les rocía queso rallado, se les ponen unos pedacitos de manteca y se meten un ratito al horno. Se sirven con salsa de tomate.

CANELONES

Se hace una masa como para tallarines, con 1 kilo de harina y 4 huevos. Se soba bien, se estira lo más finamente posible, y se cortan en cuadrados de 10 centímetros cada uno. Se cocinan en agua y sal.

Se hace una salsa blanca espesa y se mezcla con jamón, pollo, o ternera muy picadita. Cuando está esto todo pronto se rellenan los cuadrados de masa con la crema y se arrollan como los panqueques; se pone en la fuente una camada de éstos y se cubre de tuco, otra de pasta y otra de tuco, así hasta concluir. Se polvorean con queso rallado.

POLENTA

Se cocina ½ kilo de harina de maíz en agua y sal y 2 cucharadas de aceite, durante 1 hora más o menos, y revolviendo de cuando en cuando para que no se pegue. Se le irá agregando agua según lo que necesite para terminar de cocinarse. Al cabo de este tiempo se sirve con una salsa y espolvoreada con queso.

POLENTA FRITA

Cocínese la harina de maíz como ya queda indicado en la receta anterior, un poco más dura si fuera posible, se tiende sobre un mármol y una vez fría se corta en cuadraditos o en forma de rombos, se pasan por huevo batido, pan rallado y se fríen en abundante aceite. Se espolvorean con sal o azúcar.

MOÑITAS

Se hace una masa para tallarines, se estira y con la ruedita de los ravioles se cortan tiras de 3 centímetros de ancho por 5 de largo. Se aprietan en el centro una a una para que quede formada la moña y se cocinan igual que los tallarines, pero requieren una cocción más prolongada. Se sirven a la manteca o con salsa.

MACARRONES

Se ponen en la mesa 200 gramos de harina, se le hace un hueco en el centro y se le pone en él un pedacito, como el tamaño de una nuez, de manteca fresca y dos huevos; se mezcla esto, y si la pasta no está muy firme, se le pone más harina. Estando pronta la pasta, se cubre con una servilleta y se deja reposar una media hora. Se rocía la mesa con harina, se extiende la masa del grueso de la hoja de un cuchillo, se le rocía un poco de harina y se enrolla sobre ella misma para cortarla del grueso que se le quiera dar a los macarrones; se cortan con un cuchillo grande y pueden emplearse en seguida o dejarse secar.

MACARRONES CON NUECES

Un cuarto kilo de macarrones, cocidos en agua y sal, un cuarto kilo de nueces peladas, una cucharadita de perejil picado, dos cucharadas de salsa blanca, sal, pimienta, pan rallado y manteca. Los macarrones se cortan en pedazos chicos. Las nueces peladas (se les saca también la película con agua hirviendo) se ponen al horno hasta

que se tuesten. Se pican finamente y se mezclan con los macarrones, luego con la salsa blanca y el perejil. Se pone todo en una fuente de horno y se cubre con pan rallado y pedacitos de manteca. Se deja dorar y se sirve. Al pan rallado se le puede mezclar un poco de queso parmesano.

MACARRONES A LA FRANCESA

Se prepara un jugo de carne según la receta de la pág. 25 pero sin colarlo, sacándole solamente la cebolla y la hojita de laurel.

Por otra parte, se cuecen ¼ kilo de macarrones o fusiles (macarrones frescos) con sal. Se echan los macarrones, una vez cocidos, en la olla en donde se ha hecho el jugo de carne. Se le agrega ¼ kilo de manteca y ¼ kilo de queso rallado.

Se sirven de inmediato bien calientes y en la misma olla, que debe ser de preferencia de barro, y rodeada por una servilleta. Son exquisitos.

MACARRONES A LA ITALIANA

Se cuecen bien los macarrones, dejándoles un poco de caldo al colarlos. Se les agrega una cuchara o más de manteca (según la cantidad) y una buena cantidad de salsa de tomate. Se les pone también un poco de sal y espolvoreándolos con queso, se dejan unos instantes al horno a fuego lento, antes de servirlos.

MACARRONES A LA REINA

Se cocinan los macarrones en agua salada hirviendo sin cortarlos. A los 17 minutos se retiran del fuego y se cuelan, dejándolos al calor. Se hierven 2 y ½ tazas de leche, agregándoles 250 gramos de queso mantecoso, ½ cucharadita de mostaza en polvo y ½ cucharadita de pimentón dulce. Se baten 4 huevos y se agregan a la preparación anterior. Se mezcla esta salsa a los macarrones, los que se pondrán en un molde enmantecado en forma de anillo, y se colocan a cocinar en baño de María de 15 a 20 minutos. Mientras tanto se fríen en manteca 5 zanahorias peladas y cortadas en rodajas pequeñas, se le incorporan 2 tomates pelados sin semillas y cortados en trozos. Una vez cocido se le agrega el contenido de una latita de atún desmenuzado y perejil picado. Se desmolda luego el budín del molde, y se cubre con esta última salsa.

MACARRONES A LA ALDEANA

Se corta ½ kilo de la parte blanca de los puerros, y se sumergen durante cinco minutos en agua hirviendo lejos del fuego. Después se escurren y se ponen en una cacerola con 100 gramos de manteca, hasta que se doren. Se le añade después 3 litros de buen caldo, y se deja hervir en fuego muy suave durante ¾ de hora. Por otro lado se ponen en agua hirviendo 100 grs. de macarrones finos, y se dejan 5 minutos: después se escurren, se cortan del largo de 1 cm. y se ponen en otra cacerola con 1 litro de caldo, durante 10 minutos. Se escurren y se depositan en la sopera, donde se les vierte el caldo con los puerros y se sirve. Póngaseles queso rallado a gusto.

FIDEOS

Toda clase de fideos frescos se cocinan en agua y sal y se sirven preparados del mismo modo que las demás pastas.

SALSA PARA PASTAS

Se fríen en aceite 2 cebollas finamente picadas, 2 ajíes y 2 tomates, se le agrega un poco de sal, pimienta, orégano, tomillo, una hoja de laurel, y una cucharada de perejil finamente picado. En este aceite se dora bien un buen trozo de carne de ternera, luego se añaden 2 dientes de ajo, 2 o 3 cucharones de caldo en el que se haya desleído una cucharadita de conserva de tomates, salchicha, 1 cucharada de hongos muy picaditos, ½ kilo de arvejas, 3 o 4 zanahorias cortadas en ruedas muy finas y 1 copa de vino. Se deja hervir por espacio de 1 o 2 horas.

PESTO PARA TALLARINES

Un ramito de albahaca, otro de perejil y un diente de ajo, se ponen en un mortero y se pisa hasta formar una pasta bien deshecha, se le añade sal, pimienta y aceite y se deja en el mortero mientras se preparan los tallarines.

FAINA

Se pone en remojo durante dos horas, cuarto kilo de harina de garbanzos. Se le añade después tres cucharadas de aceite, y sal; viértase la pasta blanda en una asadera untada con aceite, hasta que tenga el espesor de un centímetro. Se rocía con un poco de aceite y se deja dorar en horno moderado. Al servirse, si gusta, se espolvorea con un poquito de pimienta.

PANQUEQUES AL NATURAL

Se ponen en una fuente honda 150 gramos de harina, una cucharada de azúcar, tres yemas y tres huevos enteros; se revuelve todo, agregándole leche hervida y fría, y aun se le puede echar una cucharada de manteca derretida. Se da a la pasta la consistencia de una crema líquida. Se unta la sartén con un poquito de manteca y estando bien caliente, se pone un poquito de manteca, dejándola correr para que cubra bien el fondo de la sartén y se deja dorar, primero de un lado y después del otro. Luego se saca y se coloca en un plato caliente y así se va haciendo hasta concluir con la pasta. Se sirven arrollados o doblados en 4, y espolvoreados con azúcar.

PANQUEQUES RELLENOS CON POLLO

Se prepara el relleno con pollo cocido y un poco de salsa blanca; se calienta el pollo en la salsa y se mantiene al calor del fuego. Se preparan los panqueques como de costumbre. Se pone un poco del relleno en cada uno de ellos, se doblan en cuatro para que no se salga, se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen como cualquier milanesa. Se pueden rellenar también con picadillo de carne o con lo que se desee y omitir el freírlos a la milanesa si se quiere tener menos trabajo.

TORTA DE PANQUEQUES

Se cocinan en agua y sal, espinacas, se escurren y pican muy bien y luego se saltan en manteca. Se preparan 16 o 18 panqueques, se pone en una fuente un panqueque y una

camada de espinacas, otro panqueque y otra camada de espinacas, así hasta terminar teniendo cuidado que lo último sea panqueque. Se pone al horno un ratito y se sirve.

PANQUEQUES A LA CREMA

Se hacen los panqueques que se quiera; se ponen abiertos sobre la fuente y en cada uno de ellos se echa una cucharadita de crema a la vainilla algo fuerte. Se arrollan y se sirven.

PANQUEQUES DE MAIZ A LA CRIOLLA

Bátase tomando partes iguales, leche fría y harina de maíz, agregando un poco de corteza de limón rallada, y un huevo por cada dos personas, y se le echa azúcar o sal, según el gusto.

Untese la sartén con grasa de vaca o de cerdo, y luego de puesto sobre el fuego se forman los panqueques echando dicha masa, y procurando que se extienda por toda la sartén hasta que cuaje lo más rápidamente posible.

Antes que esté muy cocida se da vuelta como las tortillas. Luego se sirven rociadas con jugo de frutas o cubriéndolos con una ligera capa de dulce o mermelada.

EMPANADAS CRIOLLAS

Se toma medio kilo de harina y se hace una masa con salmuera tibia, dos huevos y un poco de grasa. Se amasa hasta que quede bien lisa. Luego se toman montoncitos de la masa y se amasa de a uno a la vez, estirándolos con

el palote. Después se les pone el relleno en el centro y se doblan; la mitad que cubre el relleno se humedece para que cierre y con el dedo se hacen algunos pocitos para formarle el borde. Se pintan con huevo batido y se ponen al horno hasta que estén prontas.

Puede ponérsele el siguiente relleno: Se fríen en aceite tres cebollas grandes bien picaditas; se le agrega carne muy picada, un poco de pimentón y sal. Se le agregan huevos duros picados, pasas y aceitunas.

PASTELES FRITOS

Se pone sobre una mesa tres cuartos kilo de harina, se le hace un hueco en el medio, se le pone dos huevos, uno de ellos con clara, una taza de salmuera tibia y cuatro cucharadas de grasa mezcladas con manteca, todo derretido y apenas tibio. Se hace la masa más bien blanda, se espolvorea con harina y se extiende con el palote hasta que quede bien fina; se moja la mano en la grasa y manteca y se pasa sobre toda la masa, se espolvorea con harina y se dobla; se vuelve a poner la manteca en la misma forma y harina; se vuelve a doblar y se termina estirando la masa con el palote; se cortan los pasteles cuadrados, se le pone el relleno de dulce o de lo que se quiera, y se tapa con otra lámina. Se fríen en grasa bien caliente.

PASTELES O EMPANADAS DE VIGILIA

Preparada la masa como en las recetas anteriores, se hace un relleno con camarones, langosta, atún o bacalao hervido, se mezcla bien con una salsa blanca o alemana, añadiéndole unos pedacitos de huevos duros.

PASTELITOS DE OSTRAS

Se pone sobre la mesa de mármol 500 gramos de harina tamizada formando círculo; en el centro se ponen 5 gramos de sal, manteca del tamaño de una nuez y 2 yemas. También se le pone un poco de leche o agua, la necesaria para poder tomar la masa. Se amasa bien, y luego se deja descansar media hora, cubierta con un paño; luego se estira con el palote y al centro se ponen 400 gramos de manteca dura; se dobla la masa en cuatro pliegues, a fin de recubrir la manteca, y se estira la masa con precaución, sin que la manteca salga de la pasta; déjese descansar un rato la masa en sitio siempre fresco, luego se dobla en tres pliegues y se estira otra vez; se repite esta operación seis veces, dejando descansar la masa en cada operación de doblarla; en la última se deja estirada, delgada, y se corta para cada pastel dos redondeles, a uno de ellos se le quita un redondel chiquito en el centro para poderlo rellenar; luego se unen los dos redondeles pegándolos con un poco de agua, se les pasa con un pincel yema batida y también a las tapitas, poniéndolos al horno en latas untadas con manteca, hasta que se doren. En una cacerola se hace derretir una cucharada de manteca, se le agregan dos de harina; revuélvase y agréguesele una parte de leche caliente y otra del agua de las ostras, hasta formar una crema, ni muy espesa, ni muy blanda, se deja hervir unos minutos, se retira del fuego y se le pone tres yemas batidas, mezclándolas bien con la crema, poniéndola nuevamente al fuego unos minutos. Cuando los pasteles y la crema están fríos se rellena el agujero con la crema y una ostra y encima se pone la tapita.

PAN DE AFRECHO

1 ½ kilo de harina de afrecho, 1 ½ kilo de harina, 3 cucharaditas de Royal, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de manteca. A esto se le agrega la leche necesaria para formar una masa no muy líquida.

PASTEL DE FUENTE

Se hace una masa de medio hojaldre, con ½ kilo de harina, 2 cucharadas de aceite, 3 de manteca derretida, 2 huevos y un poco de agua tibia con sal. Se soba bien, se estira y se dobla, poniéndole manteca derretida en cada doblez. Vuélvese a estirar y se deja algo gruesa la masa. Entonces se prepara el siguiente relleno: Se dora en una cacerola con aceite, junto con cebolla picada, perejil cortado, sazonado con sal y pimienta, carne de cordero en pedacitos. Una vez dorado, se le añade un cucharón de caldo y un poco de pimentón. Se saca del fuego y se pone con su salsa en el centro de una fuente, agregándole huevos duros partidos, pasas de uva y pedacitos de aceitunas. Se cubre todo con la masa, recortando ésta al borde mismo de la fuente. Con los recortes que se sacan, se adorna el pastel. Se baten bien tres o cuatro huevos y con ellos se unta o pinta toda la superficie del pastel, echándole encima bastante azúcar molida. Se pone al horno hasta que se dore.

VOLOVANES

Se cortan dos circunferencias de pasta de hojaldre, de 18 o 20 ctms. de diámetro y un grosor de un centímetro.

A una de las tapas se le hace un corte a 3 ctms. del borde para formar la tapa del volován y se saca con cuidado de no estropearla. El aro que ha quedado se une a la circunferencia grande y luego se pintan con huevo batido, ésto y la tapa. Se lleva al horno y cuando está pronta se rellena con un buen picadillo de ave, o de verdura con salsa blanca, poniéndole de nuevo la tapa.

PASTEL DE QUESO Y JAMON

Se pesan tres huevos en la balanza y suponiendo que pesasen 300 gramos, se pondrá igual cantidad de harina como de manteca o grasa muy fina. Mezclar la harina con una cucharadita de polvos de hornear, agregar manteca, huevos y leche, la necesaria para tomar la masa; amasar hasta que la pasta quede bien unida y luego se estira. Enmantecar un plato y cubrirlo con un redondel de la masa; cortar delgadas rebanadas de queso y arreglarlo sobre la pasta; luego cortar tajadas de jamón gordo y poner una capa sobre las tajadas de queso. Salpicarlo con un poco de pimienta y cubrirlo con otro redondel de masa. Untar la parte exterior con huevo batido y hacerlo cocinar a horno moderado.

ÇARNES EN GENERAL

ALBONDIGAS DE CARNE

Se pone a fuego un poco de aceite, se le agrega una cebolla, dos tomates, un ají, perejil y sal, dejándolos hasta que se fría. Se pica medio kilo de ternera como para picadillo; se le agrega una cucharada de la fritura, sal, pimienta, nuez moscada, ajo picado con perejil, 3 o 4 rebanadas de pan remojado en leche; se mezcla todo y se le agregan dos huevos, pasas y aceitunas picadas; se va poniendo esta mezcla en un pocillo polvoreado con harina, se forman las albóndigas y se van echando en el resto de la salsa, a la que se habrá agregado dos cucharones de caldo; se deja reducir la salsa y se sirven.

NIÑOS ENVUELTOS

Se corta el lomo en forma de bifes delgados, se adoba y se aplasta, se prepara un relleno, poniendo pan mojado en leche, dos huevos, perejil, sal y pimienta; se mezcla esto con un poco de aceite y se pone una cucharada en cada bife; se arrolla y se prende con un escarbadientes. Se hace una salsa con un poco de aceite, cebollas, tomates, ajíes, perejil, sal y pimienta; se deja dorar y se le añade vino, caldo y unas papas cortadas; allí se ponen los niños envueltos, se dejan cocer a fuego lento y, si se quiere, se le echan unas arvejas.

OTROS NIÑOS ENVUELTOS

Se cortan unos bifes de pulpa de cuadril y se aplastan; se sazonan con sal, pimienta y un poquito de ajo y se

rocían con vinagre. Por otra parte se prepara un picadillo muy menudito de ajo, perejil y huevos duros y unas tiritas de tocino finas. Se toma un bife, se le pone en el medio una o dos tiritas de tocino y un poco de picadillo hecho, se arrolla y se prende con un escarbadientes. Se hace una salsa con cebolla, tomates y ajíes, se hacen cocer los niños envueltos, cuando hayan estado en la salsa 5 minutos, se les agrega un cucharón de caldo, dejándolos cocer lentamente. Se sirven con la salsa bien reducida.

OTROS

Se preparan los bifes como en la receta anterior, y se les hace el siguiente relleno: En una cucharada de aceite se fríen media cebolla, junto con dos tomates y un ají, si se quiere un diente de ajo, y una cucharadita de pimentón; revuélvase bien, póngase la miga de un pan francés remojado en leche, un seso de corderito cocido y picado muy menudo, dos cucharadas de queso rallado y fuera del fuego dos yemas de huevo y unas aceitunas deshuesadas. Se revuelve bien, se pone un poco de relleno en cada bifecito, y se concluye como en la receta anterior.

COSTILLAS A LA PARRILLA

Se eligen unas costillas de lomo, grandes y gordas. Se salan y se tienen en paraje fresco. En el momento de ir a la mesa, se ponen en la parrilla con fuego vivo, y se asan dándoles una sola vuelta. Se sirven acompañadas con puré de papas, papas fritas, berros o lechugas.

COSTILLITAS DE CARNERO A LA VINAGRETA

Se eligen costillitas con lomo, se aplastan ligeramente y se sazonan con sal, pimienta y moscada, rociándolas con un poco de vinagre. Luego se saltan en manteca, preparando entretanto la siguiente salsa: Dos cucharadas de manteca y una de harina, se revuelven sobre el fuego; se les agrega una tacita de caldo, sal, media hoja de laurel y tres cucharadas de vinagre. Se deja espesar un poco y se ponen un rato las costillitas. Se le agrega una cucharada de perejil picado y se sirven, acompañadas por papas hervidas, enteras.

COSTILLAS DE TERNERA A LA MILANESA

Se limpian de pellejos las costillas. Se pasan por huevo batido y por pan rallado, después de haberlas salado; después se vuelven a pasar por huevo, queso rallado, y se envuelven en pan otra vez. Se fríen en aceite bien caliente.

COSTILLAS A LA VILLEROY

Se toman 12 costillas de cordero, se salan y se hacen saltar en manteca o grasa de cerdo, durante 10 minutos a fuego vivo; se ponen a enfriar, poniéndole un peso encima; cuando están frías se les sacan los trozos de pellejo y de grasa y se les forma bien redondas. Se hace aparte una salsa poniendo dos cucharadas de manteca, dos de harina, dos copas de leche, sal, pimienta y nuez moscada; se deja hervir unos 20 minutos y al sacarla se liga con dos yemas de huevo; se mojan en esta salsa las costillas y se

dejan enfriar, se les pone pan rallado, huevo y más pan rallado. Se ponen a freír en abundante aceite, procurando que queden bien cubiertas para no tener que darlas vuelta. Se sirve con arvejas saltadas en manteca.

COSTILLAS DE TERNERA AL HORNO

Se toman cinco costillas de ternera, un poco gruesas, se rocían por ambos lados con sal y pimienta. Se pican menudamente dos cabezas grandes de cebolla, se ponen en una cacerola con un poco de manteca y se tienen en el fuego hasta que estén doradas; entonces se retira. Se desmenuza 125 gramos de pan, se echa en una servilleta rociada con harina, se dobla ésta y se estruja bien el pan, para hacerlo muy menudo se mezcla con igual cantidad de queso rallado; se pone sobre cada costilla una capita del picadillo de cebolla y luego un poco de la mezcla de pan y queso, se aprieta un poco con la mano para que la capa quede gruesa y compacta. Se arreglan en una lata untada con manteca, se les echa alrededor un poco de vino blanco y se rocían con unas tres cucharadas de manteca derretida. Se asan en el horno unos tres cuartos de hora, teniendo cuidado de rociarlas de tiempo en tiempo con un poco de la misma salsa. Se acompaña con cualquier legumbre.

COSTILLAS DE CORDERO A LA PAPILLOTE

Se aplastan las costillas dejándolas tan anchas como sea posible, se sazonan con sal y pimienta, y se fríen con aceite o manteca a fuego vivo. En una cacerolita con aceite se fríen, cebolla y jamón picados; se le agrega unos hongos

y perejil también picados y se deja enfriar. Se preparan papeles doblados por la mitad y cortados en forma de corazones, untarlos con aceite, poner encima una cucharada de la salsa preparada; encima de ésta la costilla; cubrir ésta con otra cucharada de salsa y un poquito de manteca, y por último, taparla con la otra mitad del papel y doblar los bordes en forma de cordón para que no se salga la salsa. Se ponen al horno, en una asadera untada con manteca o aceite.

COSTILLAS DE TERNERA A LA BELGA

Se sazonan bien unas costillas de ternera, se sumergen en huevo batido, se envuelven en miga de pan y se fríen; se guardan en lugar caliente. Se pican unas cebollas, se les pone un clavo de especia y se fríen en una cucharada de manteca; cuando estén doradas se les mezcla una cucharada de harina; luego un poquito de agua, el zumo de un limón, sal, pimienta y nuez moscada al gusto; se deja hervir un ratito, se retira, se le mezclan dos yemas de huevo, se revuelven bien y se vierte sobre las costillas.

COSTILLAS DE CORDERO A LA BELGA

Se sazonan muy bien unas costillas de cordero, se rocían con harina y se fríen hasta que estén doradas. Se fríen una cebolla y una zanahoria picadas en dos cucharadas de manteca, se les añade una cucharada de harina y se revuelve hasta que esté dorada, se le pone media taza de agua, se deja hervir, se le pone perejil, dos clavos de especia, unos ajíes, sal, pimienta y una hoja de laurel; se

hierve esto bien, se le mezcla un vaso de vino dulce, se revuelve un momento en el fuego, se vierte sobre las costillas y se les pone alrededor petits pois.

BIFES DE CORDERO CON PAN FRITO

Se toman unos bifes de cordero redonditos, se les unta sal, pimienta y un poquito de harina, se ponen en una cacerola con un poco de manteca o aceite, se dejan sazonar y se les agrega un poquito de salsa de tomate. Se fríen en manteca tantas rebanadas de pan como se tenga de carne. Se pelan unas papas y con el fierrito para papas se sacan unas bolitas, se cocinan éstas en agua con sal y después se fríen a fuego lento en manteca. Se cocinan unas arvejitas. Se arreglan las rebanadas de carne sobre las rebanadas de pan y alrededor se les pone un grupito de papas, después uno de arvejitas, otro de papas y otro de arvejitas, la salsita que quede en la sartén, de la carne, se le vierte por encima.

BIFES AL JUGO

Se cortan bifes, se salan, se les echa jugo de limón y se dejan un rato a que se pasen; media hora antes de servirlos se pone una sartén al fuego con bastante aceite; cuando está caliente se le pone una cebolla muy picada, dos tomates pelados, sin semilla y bien deshechos; se fríen un poco y se le agregan los bifes; se tapan para que suelten el jugo, se les da vuelta y una vez dorados se sirven con papas fritas o huevos estrellados.

BIFES A LA MILANESA

Se toma un kilo de cuadril y se cortan los bifes. Se aplastan un poco y se les pone sal y pimienta. Se baten dos huevos y se van pasando los bifes, primero por el huevo y después por pan rallado. Se fríen en aceite bien caliente, hasta que queden doraditos. Se sirven con limón.

BIFES «MAITRE D'HOTEL»

Se escoge buen lomo, se cortan bifes redondos y gruesos y se salan, se asan en la parrilla o sobre la plancha y se ponen en la fuente, poniendo sobre cada bife una cucharadita de la siguiente salsa: Se bate una cucharada de manteca con perejil, nuez moscada y jugo de limón. Se adorna la fuente con berros y papas fritas.

BIFES ESTOFADOS

Se cortan bifes de carne tierna y se sazonan con sal, pimienta, nuez moscada, unas gotas de vinagre, un diente de ajo, una cucharada de aceite, orégano, pimentón y laurel; se dejan en este adobo veinte minutos. Aparte se pone en una cacerola aceite y cuando está caliente se le echa un diente de ajo; después de dorado se saca, se le agregan dos cebollas cortadas, una vez doradas se le echan los bifes, se doran de los dos lados y se les pone cuatro tomates partidos y exprimidos, dos ajíes, perejil picado, laurel, orégano, sal, pimienta, un cucharón de caldo y una copa de vino blanco; se deja cocer media hora a fuego lento, y para espesarlo, una cucharada de harina.

BIFES REPUBLICANOS

Sazonados los bifes, se asan en la parrilla. Por otro lado se hace una salsita con dos cebollas, dos ajíes, dos tomates, dos o tres rebanadas de jamón picado menudamente, sal y un poquito de caldo. Se arreglan los bifes en una fuente, alrededor la salsa y sobre cada bife se coloca un pimiento rojo, con medio huevo cocido duro dentro. También se puede arreglar con una salsa de vino Madera; encima de cada bife, se les pone una rebanada de pimiento. Se parte un huevo duro a la mitad, al través, a las coquitas de claras se les hacen cortaduras alrededor de modo a formar una margarita, en el centro se les pone media yema de huevo y así arreglado se coloca sobre el pimiento; de la misma manera se arreglan todos. Alrededor se les ponen hojas de perejil.

BIFES CON SALSA MADERA

Se cortan bifes redondos, se hacen saltar en una sartén con manteca unos diez minutos. Se sacan de la sartén, se colocan sobre tostadas de pan fritas y se adornan con aceitunas. Sobre cada bife se pone una cucharada de salsa Madera.

MILANESAS RELLENAS

Se cortan bifes de lomo delgados y chicos y se rocían con sal. Aparte se pican dos huevos cocidos duros, se les agrega una cucharada de perejil picado y jamón cortado muy menudamente; bien mezclado todo, se pone un poco

de este relleno en cada bife, se cubre con otro, se unen bien apretando los bordes, se pasan dos veces por pan rallado y huevo batido y se fríen. Se pueden adornar con petits pois. Si se quieren comer fríos se le pone a cada bife una cucharada de salsa tártara y un rabanito en el centro. También se les pueden poner unas hojitas de escarola y en el centro una rebanadita de tomate.

BIFES DE LOMO CON ACEITUNAS

Se ponen a freír en manteca pedacitos de tocino, se les agrega cebollas, zanahorias, sal, perejil, nuez moscada y una cucharada de harina; se hace cocer un poco y se le pone un poco de vino, caldo y 15 o 20 aceitunas deshuesadas. Se cortan bifes de lomo, se rocían con sal y pimienta y se fríen en manteca. Para servirlos se colocan sobre rebanaditas de pan frito y se cubren con la salsa.

BIFES A LA PARMESANA

Se fríen los bifes de lomo ò ternera en aceite mezclado con 1 cucharada o más de vino seco. Al servirlos se cubren con su jugo y se les pone una buena capa de queso duro rallado.

BIFES A LA PLANCHA

Se cortan bifes de lomo y se ponen en un plato con perejil picado, ajo, vinagre, aceite, pimienta y sal; se deja un rato y se ponen a cocer en la plancha, tapados; se les da vuelta y se sirven con huevos estrellados.

BIFES A LA CHATEAUBRIAND

De un buen pedazo de lomo se cortan bifes grandes y gruesos. Se machacan un poco, se sazonan bien, se untan con manteca derretida y se asan a fuego muy vivo, a la parrilla.

Se prepara con anticipación la siguiente salsa: Unas trufas se cortan en rueditas y se ponen al fuego en una cacerolita con vino Oporto o Jerez; se dejan cocinar hasta que se haya consumido más de la mitad del líquido. Luego se sirven los bifes con la salsa.

BIFES A LA COLOMBINE

Se corta la carne en bifes, se envuelve en harina, sin ponerle sal, y se fríen en aceite bien caliente. Se apartan. En una cazuela se pone un poco de manteca y se fríe cebolla bien picada; una vez la cebolla frita se le agrega tomate también picado, y después los bifes fritos. En un plato se pone una cucharada de harina, un poco de ají molido, unas gotas de limón, aceite crudo y sal. Se mezcla todo y, sin dejar de mover, se le agrega caldo caliente o agua. Se pone en la cazuela donde están los bifes y se deja hasta que la carne se ponga tierna.

BIFES DE TERNERA A LA MARISCALA

Se hace una salsa Bechamel espesa. Se le agrega dos huevos. En esta salsa se pasan los bifes de ternera, cortados muy finos. Después se pasan por la clara de huevo batido y por pan rallado. Se fríen en manteca o aceite caliente y se sirven con jugo de limón, acompañados de papas fritas.

BIFES CON PURE DE VERDURA

Puede usarse para esto cualquier resto de verdura cocida, tal como papas, espinacas, zanahorias, nabos, coliflor, etc. Se combinan todas estas verduras, o dos o tres, como se desee. Se pasan por la máquina de hacer puré, se le añade un poco de salsa blanca, una cucharada de salsa de tomate, una cucharada de manteca derretida. Se vierte en un molde enmantecado y se lleva al horno por media hora. Si se quiere, puede ponerse, en vez de la salsa blanca, dos huevos batidos.

Cuando ya está casi pronto, se cortan bifes de lomo, se sazonan con sal y pimienta y se fríen, de manera que queden jugosos, en aceite o manteca. Se saca el puré del molde, se pone en medio de la fuente y alrededor los bifes, con su jugo por encima.

FRICANDO

Se toma pulpa o rueda de ternera y se mecha con tocino. Se dora bien junto con un poco de tocino picado, una zanahoria, una cebolla, un tomate pelado y partido y una hoja de laurel. Así que se dore se le agrega un vaso de vino seco y se sazona con pimienta. Después se le añade caldo y se pone al horno. Se sirve con puré de papas o legumbres.

PAN DE TERNERA

Un kilo de carne de ternera, se pasa por la máquina de picar carne. Se le agrega dos cebollas ralladas, 1 cucharada

de sal, media cucharadita de pimienta, 2 cucharadas de perejil picado, 1 ½ taza de migas de pan remojado en leche y 2 huevos. Se amasa bien, se arma el pan, se pone en una asadera untada con manteca y se deja cocer en el horno, 1 ½ a 2 horas, rociándolo a menudo, con la salsa de la carne. Este pan se sirve caliente o frío. Cuando se sirve caliente se acompaña con una salsa de tomate. Cuando se sirve frío envuélvase el pan en una servilleta y póngase una pesa pequeña para que pueda cortarse fácilmente en rebanadas finitas.

LENGUA CON PAPAS

Se tiene en agua hirviendo una lengua hasta que pueda pelarse, se parten en pedacitos una cebolla y unas tres zanahorias, se hacen revenir en manteca, se le agrega un poquito de harina, sal y pimienta. Cuando todo tenga un color oscuro, se le pone caldo y un poquito de puré de tomate, se le junta la lengua y unos hongos y se deja cocer lentamente una hora. Cuando la lengua esté cocida, se corta en rebanadas, se arreglan éstas en una fuente. A la salsa se le quita la grasa, se le agregan unos cuatro pepinillos encurtidos y perejil picado y se vacía sobre la lengua. En una fuente se hace una corona de papas cocidas y pisadas, se pone un momento al horno, luego se saca, se coloca la lengua con la salsa en medio, y se sirve.

LENGUA EN GELATINA

Se pica bien carne de pollo cocida con un poco de jamón y lengua cocida o salada; se le agregan pedacitos

de zanahoria y arvejas cocidas antes; esto se adereza con aceite, vinagre, sal y pimienta. Aparte se hace una gelatina con un cuarto de litro de caldo bueno, dos cucharadas de Jerez u Oporto y seis hojas de cola de pescado, remojadas en agua fría; se hace hervir, se retira y se le agrega el picado de carne. Se cortan rebanadas de lengua cocida; cuando la gelatina se enfría se pone un poco en cada rebanada de lengua, se deja enfriar bien y se agrega otra camada de gelatina, se pone en la heladera y, una vez congelada, se sirve.

LENGUA EN SALSA PICANTE

Se cocina muy bien una lengua y se corta en rebanadas delgadas. Encima se vierte una buena salsa picante, o de tomate.

LENGUA ESTOFADA

Se ponen dos cucharadas de aceite y tiritas de tocino, se agrega cebolla picada, dos dientes de ajo, tomates, pimientos, perejil, sal y pimentón, y una vez que todo esté frito se le echan dos cucharones de caldo y una copa de vino con azúcar; se le añade la lengua bien lavada, se tapa y se deja cocer a fuego fuerte al principio, después a fuego moderado, y para espesarlo se mezcla con un poco de pan rallado o harina.

LENGUA ENVUELTA

Después de preparada y cocida una lengua, se hacen de ella 18 tajadas delgaditas. Se prepara aparte un picadillo

con una cebolla picada y bien dorada, un poco de jamón, pan remojado en leche, perejil picado, medio tarro de hongos franceses y un poquito de salsa Madera.

Este picadillo debe quedar algo duro. Se pone cada tajada de lengua en un pedazo de papel resistente, cortado en forma de corazón y sobre cada una de ellas, un poco de picadillo. Se doblan los bordes bien. Para servirlos se calientan en el horno unos 15 minutos, y a fin de evitar que se queme el papel se unta con aceite.

LENGÜITAS EN SALSA BLANCA

Se ponen a cocer en agua con sal tres lengüitas de cordero y cuando están tiernas se parten por la mitad. Se pone en la sartén una cucharada de manteca, otra de harina, una copa de leche, sal, pimienta y nuez moscada; se le agregan las lengüitas.

RIÑONES A LA CRIOLLA

Se le saca la tela a dos riñones, se parten en trozos pequeños quitándoles todas las venas y la grasa. Se lavan muy bien con agua caliente y un poco de vinagre, enjuagándolos hasta que el agua salga clara. Luego se prepara una salsa con aceite, dos tomates, un ají, dos cebollas, perejil, todo cortado en trozos. Se pone en ella los riñones, se les da unas vueltas, y después de diez minutos, se le agrega un cucharón de caldo y un poco de pan rallado, se sazona con sal y pimienta. Se le puede agregar papas o arroz.

RIÑONES EN TOSTADAS

Se toman unas tostadas de pan, encima se pone un riñón de cordero cocido, luego una rebanada de jamón o tocino frito y sobre éste un huevo frito. Se le rocía perejil picado por encima.

RIÑONES AL VINO BLANCO

Se corta un riñón en trocitos, quitándole la parte dura del centro, se pasan por dos o tres aguas hirviendo, hasta que el agua quede limpia, y se secan con una servilleta. Aparte se pone manteca en la sartén y se fríe una cebolla picada; cuando está dorada se le ponen los riñones, una cucharada de harina, un poco de caldo y una copa de vino blanco; se deja reposar a fuego lento y al mandarlo a la mesa se les pondrá una cucharada de manteca y «croutons» de pan frito.

RIÑONES A LA AMERICANA

Se cortan en dos los riñones, se lavan bien y se les quita el pellejo y la grasa. Se pican muy finamente. Se pone un poquito de manteca en la sartén, se calienta y se agrega cebolla y perejil, muy finamente picado. Una vez que se le da unas vueltas, se agregan los riñones y se dejan cocinar un rato. Cuando se consume el jugo se le agrega una cucharada de salsa inglesa, y se polvorea con un poquito de harina, dejándolo hervir un momento más. Entre tanto se preparan unas tostadas o rebanadas de pan, fritas en manteca. Se arreglan en una fuente y se pone un poco de los riñones encima de cada una, sirviendo bien caliente.

RIÑONES DE CORDERO CON HUEVOS ESTRELLADOS

Se parten los riñones por la mitad y se ponen un rato en agua fría con sal; después se lavan en agua hirviendo, se secan, se salan y se asan en la parrilla. Cuando están en punto, se ponen en una fuente, polvoreándolos con jamón y perejil sumamente picados. Se fríen unos huevos en aceite y se colocan encima de los riñones. Este plato hay que prepararlo en el momento de servirlo.

RIÑONES AL VINO

Se cortan los riñones en rebanadas y se ponen en una cacerola con manteca o aceite, cebolla, perejil, pimienta y sal; también unas castañas cocidas, todo finamente picado. Se mueve continuamente para que no se agarren a la cacerola. Se tuesta un poco de harina y se le agrega a la salsa, junto con un vaso de vino seco. Cuando la salsa está a punto, se sirven, acompañados con puré de papas.

RIÑONES CON TOCINO

Se unta con manteca una sartén. Se parten los riñones y se les quita el pellejo; se lavan muy bien, se secan y se espolvorean con sal y pimienta, poniendo un pedacito de manteca sobre cada riñón. Se hacen saltar a fuego vivo unos diez minutos, dándoles vuelta de cuando en cuando. Aparte se fríen unas rebanadas de tocino las que se pon-

drán en una fuente caliente. A la salsa que quedó en la sartén, se le echa un poco de la gordura del tocino y una cucharada de agua caliente. Se hace hervir y se vierte por los riñones, acompañando éstos con puré o papas fritas.

RIÑONES A LA TURCA

Se lava un cuarto kilo de arroz y se pone en una cacerola con medio litro de caldo claro, cociéndolo a fuego lento hasta que todo el líquido haya sido absorbido. Se sazona con sal, pimienta y un poquito de moscada; se le añaden 15 gramos de manteca y se continúa cociendo hasta que esté bien seco. Se aparta del fuego y se le agrega un huevo batido. Se pone esta mezcla en un molde bien enmantecado, y se lleva al horno moderado hasta que quede firme al tacto. Entre tanto se preparan los riñones. Estos serán de cuatro a seis, de carnero. Se lavan bien en agua con sal, se escurren y se secan. Se cortan por la mitad, a lo largo, se les quita el pellejo y la grasa dura del centro. Se envuelven en harina, sazonáda con sal, pimienta y un poco de especias y se ponen los pedazos en una fuente. Se corta en pedazos chicos, 60 gramos de tocino gordo y se salta un minuto o dos en la sartén. Después se echan en ella los riñones y se cocinan hasta que estén dorados y tiernos, unos diez minutos. No se debe cocer demasiado los riñones porque quedan duros. Se apartan del fuego y se conservan calientes. Añádase una cucharada de harina mezclada con la mitad de un cuarto litro de caldo a la grasa que ha quedado en la sartén, revolviendo hasta que hierva. Echesele un vasito de vino y déjese cocinar unos minutos, espumando si es necesario. Por último se le agrega

un poco de jugo de limón y se sazona más, si fuere necesario.

Se saca del molde el pan de arroz, se pone en la fuente en que va a servirse y se ahueca el centro como para formar una caja. Se ponen los pedazos de riñones y tocino adentro, encima un poco de salsa y el resto alrededor de la fuente.

SESOS REVUELTOS

Se ponen a freír en aceite, cebollas, ajíes, pimienta, pimentón y sal; se les añaden los sesos ya cocidos y se les revuelven seis huevos batidos con perejil picado.

SESOS AL GRATIN

Se limpian y sancochan dos sesos y se deshacen con un tenedor; se pone en una fuente 40 gramos de manteca, se derrite y se acomoda la pasta. Se baten las yemas de 4 huevos, se les agrega medio litro de leche, 2 cucharadas de harina y nuez moscada. Luego se añaden las claras batidas a merengue y 2 cucharadas de queso. Se echa esto sobre los sesos, se cubre con pan rallado y se pone al horno hasta que se dore.

SESOS A LA MILANESA

Se limpian los sesos, quitándoles la telita que los envuelve. Se hace hervir en agua con sal y unas gotas de vinagre. Se dejan enfriar y se cortan en rebanaditas las que se pasarán una a una por huevo batido y pan rallado. Se fríen en aceite bien caliente.

SESOS EN MANTECA

Se limpian uno o dos sesos de ternera y se cuecen con sal, un poco de vinagre y una hoja de laurel; se deja enfriar y se dividen en cuatro partes; se pasan por harina y se ponen en la sartén con dos cucharadas de manteca ya derretida y caliente; se saltan cinco minutos y se les pone una cucharadita de vinagre y perejil picado.

SESOS CON ARROZ

Se limpia y cocina bien un seso. Aparte se hace un mojo con aceite, cebolla y ají; se corta el seso en pedazos pequeños, se dora en el mojo ya preparado, se le agrega 100 gramos de arroz y el caldo suficiente para que el arroz se cocine, sal y pimienta. Se deja hervir a fuego lento y luego se sirve polvoreando con queso rallado.

SESOS A LA VALENCIANA

Se lavan bien los sesos; en una cazuela se fríe en manteca una cebolla picada y se le agregan los sesos, cortados en trozos grandes. Se le añade un cucharón de caldo, una copita de vino seco, algunos hongos, un ramito de perejil y una hojita de laurel. Se deja cocer a fuego lento.

BUDIN DE SESOS

Se lavan bien dos sesos, se hacen cocer en agua con sal y unas gotas de vinagre; se dejan enfriar. Se cocinan cuatro atados de espinacas, y cuando estén fríos, se expri-

men bien y se pican junto con los sesos, se le mezclan bien tres huevos, sal, pimienta, queso rallado. Se unta un molde con manteca y se polvorea con pan rallado, luego se pone la preparación. Se hace al horno o al baño de María. Se sirve frío, acompañado de ensalada o cubierto con salsa mayonesa.

SESOS A LA FRANCESA

Se ponen a freír en aceite rebanadas de zanahorias; se le agrega sal, pimienta, una cebolla entera, perejil, papas cortadas, una copa de vino blanco y una cucharada de harina disuelta; se le agregan los sesos cocidos y cortados, y se deja cocer a fuego lento.

MONDONGO A LA CRIOLLA

Se lava bien y se hace cocer en agua y sal; se pone aceite en una cazuela y una vez caliente se le echan dos cebollas, dos tomates, ajíes, una hoja de laurel, dos zanahorias cortadas y perejil picado, se deja dorar y se le agrega el mondongo, cortado en tiritas finas; se revuelve, se cubre de caldo, se le echan papas, pimentón, hongos y vino seco; se deja espesar la salsa y se sirve con queso rallado por encima.

MONDONGO SALTADO

Se lava bien un kilo de mondongo, se corta en pedacitos de cinco centímetros de largo y 1 de ancho. Se hace hervir cinco minutos. Se dora en una sartén con aceite, dos

cebollas cortadas en rebanadas. Se echa el mondongo bien seco y se salta 15 minutos sobre fuego vivo, agregando sal, pimienta y perejil picado. Antes de servirlo se le agregan unas gotas de vinagre.

MONDONGO GUISADO

Se corta el mondongo en tiras finitas y se pone a cocer en aceite con ajo, cebolla, perejil, sal y pimienta. Se tapa la cacerola y se deja cocer a fuego lento. Si es necesario se le agrega un cucharón de caldo para que no se seque. Cuando esté pronto, se retira del fuego; aparte se bate una o dos yemas de huevo, se le agregan dos cucharadas de vinagre y esto se añade al mondongo, sin ponerlo en el fuego; se revuelve bien para que todo quede unido.

MONDONGO A LA MILANESA

Se hace cocer el mondongo en agua y sal y se corta en trozos, se pasan por huevo batido, después por pan rallado y se fríe en abundante aceite; se sirve con papas fritas y tajadas de limón.

MONDONGO EN SALSA ALEMANA

Se toma un kilo de mondongo cocido, se corta en cuadraditos, se lava bien dos o tres veces en agua tibia con unas gotas de vinagre; se hace una buena salsa alemana y en ella se cuece el mondongo durante una hora y media. Después se echa en la salsa 50 gramos de jamón crudo picado, seis yemas de huevos batidas con el jugo de limón y un poco de perejil picado y queso rallado. Se sirve bien caliente.

HIGADO DE TERNERA A LA SARTEN

Se corta el hígado, libre de todo pellejo o dureza, en trozos de cinco centímetros cuadrados, aproximadamente, y medio centímetro de grueso. Se ponen en la sartén con manteca, cebolla picada, perejil, bastantes especias y sal; se hace saltar un rato en el fuego y luego se le agrega una cucharada de harina, la que se revuelve bien, añadiéndole luego un vasito de vino seco o tinto. A los diez o quince minutos se retira y se sirve bien caliente.

HIGADO DE TERNERA CON TOCINO

Se le quita el pellejo a un hígado de ternera, se lava y se deja escurrir bien. Se corta en bifes de un centímetro de espesor y se polvorea con sal. Se ponen en la sartén unos trozos de tocino y antes de que estén fritos se le agregan los bifes.

Se sirven con unas rebanaditas de tocino encima y polvoreados con perejil finamente picado.

HIGADO DE TERNERA A LO MILITAR

Se pica bien una cebolla y se fríe en aceite o manteca; cuando está dorada, se le agrega el hígado cortado en pedazos finos. A medio cocer se condimenta con sal, pimienta y un poquito de perejil picado.

Se deja hervir, pero debe quedar jugoso; se le agrega el jugo de un limón cuando se manda a la mesa.

PATE DE HIGADO

Se cocina un hígado de ternera, se deja enfriar y luego se pasa por la máquina de picar carne; se pone en un recipiente hondo y se mezcla muy bien con un cuarto kilo de salchicha, media docena de huevos, un pan chico remojado en leche y bien exprimido, queso rallado, sal, pimienta y unas trufas cortadas. Untese un molde liso con bastante manteca, polvoréese con pan rallado y viértase la pasta. Se pone a horno regular durante media hora más ò menos.

MATAMBRE ARROLLADO

Se toma un buen matambre, se estira sobre la mesa, se le pone sal, pimienta, unos pedacitos de jamón, y dos zanahorias cortadas en bastoncitos. Se baten dos huevos y se vierte sobre el matambre desparramándolo bien; se arrolla, se ata y se pone a cocer en buen caldo durante tres horas, se saca del fuego, se prensa y antes de servirlo se corta en rebanadas que se mantienen calientes.

MATAMBRE AL HORNO

Se adoba desde la noche anterior un matambre, con sal, ajo y vinagre. Al día siguiente, se pone en una asadera al horno, a fuego lento, más o menos ¼ de hora y cuando la parte de arriba está blanca, se le echa una taza de leche, cuidando que tape toda la superficie. Una vez que esta leche se corta, se le echa queso rallado y uno o dos huevos bien batidos, se rocía con aceite y se deja en el horno hasta que se dore.

CIMA RELLENA

Se toma una cima de ternera y se abre, dándole forma de bolsa. Aparte se prepara un relleno, poniendo acelga cocida y picada, sal, pimienta, nuez moscada, queso rallado, tres o cuatro huevos, piñones o arvejas; pan remojado, y jamón; con esto se rellena, cosiéndola. Se pone a hervir, cubierta de agua con sal, durante hora y media, se saca, se pone en prensa y se corta en rebanadas. Se adorna con berros o alguna salsa.

MENUDOS DE CORDERO

Dos menudos de corderito se cortan en pedacitos, y se saltan en una sartén con aceite, sal y pimienta. Se le agrega una cebolla, un diente de ajo y 100 gramos de tocino flaco, cortado todo muy fino; se salta todo otros diez minutos, se le agregan dos copitas de Marsala, dos cucharadas de harina y un cucharón de caldo. Se cocina 40 minutos y antes de servirlo, se le saca bien la grasa y se le ponen arvejas como guarnición.

PATITAS DE CORDERO CON GARBANZOS

Si las patitas no son bastante tiernas, se les da un hervor en agua con sal, pero generalmente pueden utilizarse sin cocerlas previamente. Se lavan en agua y vinagre. Luego se prepara una salsa con aceite, una cebolla finamente picada, ají, tomate, un poquito de ajo y perejil. Una vez pronta se le agregan las patitas y un cucharón de

caldo, dejándolas hervir lentamente hasta que estén muy tiernas. Se tienen garbanzos, previamente remojados de la víspera. Se cuecen aparte, en agua con sal. Cuando las patitas están casi prontas se agregan y se dejan pasar un rato más en la salsa.

PATITAS A LA VINAGRETA

Se cuecen bien las patitas de carnero o de cordero, se quitan los huesos más grandes, esto debe hacerse antes que se enfríen, luego se sazona con aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil picado.

PATITAS A LA ANDALUZA

Se limpian las patitas, y se les quita los huesos largos. Se saltan en aceite y se sazonan bien. Una vez doradas se les hace una salsa con perejil menudito, dos yemas batidas, agregándole al servir una cucharada de jugo de limón.

PATITAS CON CREMA

Se cuecen las patitas, se parten por la mitad, sacándoles los huesos más grandes. Se hace aparte una salsa blanca, envolviéndole en ella las patitas, se dejan enfriar, se pasan por pan rallado y huevo batido, después por pan y se fríen en manteca y aceite.

PATITAS A LA VALENCIANA

Se hace una salsa con un poco de aceite, dos cebollas, tomillo y laurel. Aparte se cocinan las patitas en agua y sal, y una vez prontas se agregan a la salsa, junto con unas papas cocidas y cortadas en pedazos. Se sazonan con sal y pimienta. Si la salsa queda algo clara se espesa con harina.

PATITAS DE CORDERO

Se cuecen las patitas en agua, con cebolla, perejil, zanahoria y sal; cuando están frías se les despoja de los huesos mayores, se pasan por harina y huevo batido y se fríen en manteca. Aparte se hace una salsa poniendo a dorar en manteca una cebolla, se le añade sal, pimienta, un poco de harina y un cucharón de caldo, se le ponen las patitas y se dejan media hora a fuego moderado.

MAYONESA DE PATITAS

Se cocinan y deshuesan seis patitas, que bien picadas se colocan en el centro de una fuente y se cubre con salsa mayonesa. Alrededor se pondrá lechuga finamente picada, con 2 o 3 huevos duros cortados finitos. Se concluye adornando la crema con aceitunas.

CABEZA DE CORDERO ASADA

Se corta por la mitad la cabeza de cordero y se pone en una asadera con sal, pimienta, cebolla cortada muy fina, un poco de ajo y un poco de pan rallado. Se asa en el horno durante 40 minutos, y se deja enfriar para servirla.

PIERNA DE CORDERO ASADA

Se lava muy bien una pierna de cordero y se le quita el pellejo que tiene por encima. Se agujerea con un cuchillo y se le introduce unos dientes de ajo, se le ponen unas rebanadas de cebolla, perejil, una hoja de laurel, sal, pimienta, un pedazo de manteca y tres cucharadas de vinagre, se coloca en una asadera y se pone al horno. Cuando esté asada se arregla en una fuente y a la salsa que haya quedado en la asadera se le pone un poco de caldo y se vierte sobre la pierna. Se acompañan con papas cocidas al vapor.

PIERNA DE CORDERO ESTOFADA

Se lava una pierna de cordero, se limpia y se le corta la punta del hueso. Se sazona con sal, pimienta, perejil, ajo muy menudamente picado y unas gotas de vinagre, dejándola durante una hora. Se pone en una cacerola grande bastante aceite y se hace dorar la pierna por los dos lados, se retira del aceite, y se quita más de la mitad de éste; en el que queda se hace dorar una cebolla grande, cortada en ruedas gruesas, un diente de ajo y unos hongos remojados en agua caliente; se pone nuevamente la pierna, media hoja de laurel y unos granos de pimienta y cuatro cucharadas de caldo; durante media hora se tiene a fuego no muy fuerte, con la cacerola tapada. Transcurrido este tiempo, se le ponen unas papas cortadas en cuatro y se continúa la cocción a fuego lento.

Se sirve cubierta con la salsa y si ésta se hubiese consumido mucho, se le agrega un poco más de caldo, un rato antes de sacarla del fuego.

PIERNA DE CARNERO CON HABAS

Se asa al horno una pierna de carnero. Se cocinan habas tiernas y se escurren. Un rato antes de sacar la pierna del horno se colocan debajo de ella las habas y una cebolla cortada. Se deja como veinte minutos más o menos. Se sirve la pierna en el medio, las habas y cebolla alrededor y se le echa encima el jugo.

PIERNA DE CARNERO AL ASADOR

Después de bien aireada por más de 24 horas, colgándola, se la golpea fuertemente y se pone a fuego vivo en el asador, que se hará girar constantemente, habiéndola untado con manteca fresca, o se hace esto de vez en cuando; según va tomando color, se rebaja el fuego, para que se ase más despacio, y al cabo de una hora y media poco más o menos, estará asada y se sirve con su jugo.

PECHO DE CORDERO A LA FRANCESA

El pecho de cordero se corta en trozos y se hierve en agua y sal, en la que se pondrá también una cebolla, una zanahoria, una hoja de laurel, un poquito de tomillo, oré-

gano, dos clavos de olor, perejil y pimienta. Cuando está tierno se escurre, se pone en una fuente de horno untada con manteca, se coloca al borde de ésta un cordón de coliflor, previamente cocida, se cubre todo con salsa blanca, a la que se habrá agregado una yema de huevo, y se deja en el horno hasta que se dore.

PECHO DE CORDERO CON POROTOS DE MANTECA

Se corta, en trozos, un kilo o kilo y medio de pecho de cordero, sacándole, si fuere necesario, alguna grasa. Se pican menudamente dos cebollas, dos zanahorias y dos nabos. Se pone aceite en la cacerola y se echan los nabos y las zanahorias picadas; cuando está casi frito, se agrega la cebolla, pues ésta se dora más pronto. Una vez que está frita, se aparta la verdura y en el aceite que queda en la cacerola o agregando un poco más, si es necesario, se hace dorar, de los dos lados, los trozos de cordero. Se sacan, se dejan junto con la verdura. Si hay demasiado aceite en la cacerola, se saca un poco y al restante se le agrega una cucharada de harina, dejándola dorar. Después de dorada, se le añade un poco de caldo, se agrega la carne y la verdura y se sazona bien con sal y pimienta. Si se desea se le puede añadir una cucharada de cualquier salsa. Se deja hervir hasta que el cordero esté pronto. Aparte se cuecen los porotos de manteca, en agua y sal. Se sirve el cordero en el centro de la fuente, los porotos alrededor y la salsa por encima. Los porotos, una vez escurridos, se pueden saltar en un poco de manteca.

LOMO ESTOFADO

Se mecha un buen pedazo de lomo con tiritas de tocino y de zanahorias. Se pone en la cacerola un poco de aceite o manteca; se hace dorar bien el lomo por todas partes y luego se le agrega una cebolla picada y dos o tres zanahorias ralladas; se sazona con sal y pimienta. Luego se le agrega caldo y se hace cocinar a fuego lento. Cuando la carne está tierna, se retira de la salsa. Esta se pasa por tamiz, deshaciéndola lo más posible. Se vuelve al fuego, se espesa con un poquito de harina dorada y se sirve sobre la carne, que se habrá conservado caliente. Se acompaña con puré de papas.

LOMO A LA JARDINERA

Se le quita a un lomo de vaca, la piel y la grasa. Se mecha con jamón o tocino. Se pone en una cacerola dos tacitas de buen aceite, y se hace dorar lentamente el lomo, luego se le agrega una cebolla y dos dientes, enteros, de ajo. Se hace dorar ésto, y después se le va agregando caldo hasta que el lomo esté cocido. Necesita de una hora a hora y media. Se saca, se sirve en una fuente, con su jugo por encima, y rodeado de legumbres a la jardinera, que son toda clase de legumbres, tales como papas, zanahorias, nabos, alcauciles, coliflor, arvejas, etc., cortadas en dados (las que se puedan), cocidas en agua y sal, y saltadas en manteca, después de cocidas.

LOMO CON «CHAMPIGNONS»

Se quita la grasa al lomo, dejándolo bien redondo y se mecha con tiritas de tocino. Se sala. Se corta una manta de tocino que pueda envolverlo bien, se ata con un hilo grueso y se pone en una asadera, a horno muy fuerte. Cuando empieza a soltar jugo, se baña a menudo con él. Se da vuelta para que se dore por todas partes. Tiene que estar en el horno no menos de tres cuartos de hora. Cuando se va a servir, se le quita la manta de tocino, se corta en rebanadas con un cuchillo bien afilado y se le pone hongos en conserva, sirviéndolo con el jugo en que se doró y bien caliente.

ASADO AL HORNO

Se toma nalga o un trozo de lomo de vaca, se sala y se unta muy bien con manteca o aceite fino y se pone al horno en una asadera teniendo cuidado de darle vuelta con frecuencia para que se cueza por igual, echándole por encima el jugo que se desprenda de él. En la misma asadera se ponen papas peladas, saladas y enteras.

CORDERO CON ARVEJAS

Se corta en pedazos el cordero y se adoba con especias finas. Se pone en una sartén dos cucharadas de manteca y dos de aceite y una vez bien caliente se echa el cordero y se deja dorar, luego se le agrega sal, pimienta, cebolla cortada en ruedas, ajíes, tomates, media hoja de laurel y perejil muy picado; cuando todo está dorado, se le pone

un cucharón de caldo y se deja reducir. Se cocinan en agua y sal, arvejas frescas; una vez cocidas, se hacen saltar en manteca. Se sirve el cordero con una guarnición de arvejas.

TERNERA A LA CATALANA

Se corta en pedazos grandes, cebollas y tomates; se pica perejil y ajo; se pone en una cacerola una capa de todo esto y sobre ella una rueda de ternera, y se cubre con otra capa de lo mismo, manteca, pimienta en grano, laurel, orégano y vino blanco. Se cocina a fuego lento. Se saca la carne, se cuela la salsa y se sirve adornada de pan frito.

TERNERA MECHADA

Escójase un buen pedazo de ternera; se mecha con tiritas de tocino y zanahorias cocidas, se sazona con sal y pimienta y se hace dorar en aceite. Una vez pronto se retira del aceite y en éste se fríe una cebolla y zanahorias cortadas en ruedas; se le añade media hoja de laurel, un poquito de tomillo, se pone nuevamente la ternera, se le echa un vaso de vino seco y se deja cocer con la cacerola bien tapada, a fuego lento.

TERNERA GRATINADA NOYET

Se cuecen 350 gramos de chauchas cortadas en tiras finas, momentos antes de servirlas se fríen del siguiente modo. En una sartén con un poco de aceite se fríen 50 gramos de tocino cortado en cuadritos; al quedar coloreado un poco, se le echa una cebolla picada, se dora, se le unen las chauchas recién cocidas, se saltan bien, añadiendo una cucha-

rada de perejil picado y un poco de pimienta blanca en polvo; retírese del fuego.

En una fuente amplia de metal se unta el fondo con aceite, un espolvoreado de queso gruyère y encima se colocan diez o doce lonjas de ternera asada, con lonjas finas de jamón cocido, aplanar el conjunto, espolvorear la ternera con un poco de queso rallado. Cúbrase con una abundante capa de salsa bechamela recién hecha, a la que se le agrega una parte de salsa de tomate. Una vez cubierta la ternera con esta salsa, se espolvorea por encima con miga de pan blanco, a la que se le mezcla un poco de queso, un gotcado de aceite, y se gratina a bonito color dorado. Logrado esto se colocan las chauchas recién cocidas, en los bordes de la ternera formando un cordón igualado; servir inmediatamente.

TERNERA A LA JALEA

Se toman dos kilos de pulpa de ternera; se mecha con tocino flaco y se ata bien la carne.

Se pone en una cacerola un poco de aceite, una cebolla, un tomate, una hoja de laurel y tres dientes de ajo; se deja freír bien. Se pone encima la ternera y se le echa por arriba sal y pimienta.

Se deja cocer durante dos horas y media; se saca la ternera, se le quitan los hilos, y se le coloca encima un peso.

A las tres horas, cuando la carne está fría, se le echa encima medio litro de jalea de carne y se deja así toda la noche.

Al día siguiente se saca todo junto para servirlo.

Nota. — La ternera se cuece solamente con un vaso de vino seco y dos cucharadas de caldo o bien un poco de agua.

ROPA VIEJA A LA CRIOLLA

Se corta en rebanaditas, carne de puchero ya fría. Se fríen en aceite una cebolla, un tomate y un ají, cortado todo en pedazos. Se pone la carne, agregándole sal, pimienta y unas gotas de vinagre. Se adorna con huevos duros.

CARBONADA CRIOLLA

En un poco de aceite, se fríen dos cebollas bien picadas y antes que empiece a dorarse, incorpórese un tomate sin semillas ni película y bien picado; frito el tomate, añádase un kilo de carne de vaca cortada muy finita, se deja freír hasta que se dore ligeramente; entonces se agrega sal, una pizca de pimienta, un cucharón de caldo y unos choclos; se tapa y déjese cocinar a fuego lento durante una hora. Después del tiempo indicado se añaden seis peras y seis duraznos pelados, junto con cuatro papas peladas y cortadas en pequeños trocitos, vuélvase a tapar hasta que las frutas se cocinen. En caso de que la carbonada estuviese muy jugosa, se destapa un rato antes de servirla para que se evaporice.

PECHITO DE LECHON

Se cortan en pedacitos de cuatro ctms. dos pechitos de lechón. Se saltan en aceite durante 15 minutos a fuego vivo. Se ponen en la sartén tres cebollas, dos dientes de ajo y se saltan cinco minutos; después se añaden seis tomates cortados finos, se saltan diez minutos más con una copa de vino seco, perejil picado, un poco de caldo, sal, pimienta y un poco de ají picante.

Se sirve bien caliente y aparte un pirón, hecho con fariña y buen caldo, un poco duro.

CARNE DE CERDO CON VINO

Se parte en trocitos de dos dedos de grueso, 1 kilo de carne de cerdo muy fresco. Se tiene en el fuego una cacerola con un pedazo de manteca, sal y pimienta, se pone en ella la carne; cuando esté asada de un lado se da vuelta del otro, luego se sirve, y a la salsa que haya quedado en la cacerola se agrega una cucharada de harina y una copa de vino dulce, se deja en el fuego un momento, luego se vierte sobre la carne y se sirve muy caliente. Se acompaña con arroz.

COSTILLAS DE CERDO AL JAMON

Se ponen al horno las costillas con sal y pimienta; aparte se hace una crema con manteca, leche, harina, trocitos de jamón, sal y cinco yemas de huevo; se deja enfriar, se untan las costillas con la crema, se pasan por huevo y pan rallado y se fríen en abundante aceite. Se sirven con arvejas saltadas.

BUDIN DE CERDO

Se cocinan unas ocho papas, se deshacen bien, se les mezcla una cucharada de manteca, tres huevos, sal y pimienta. Aparte se fríe medio kilo de carne de cerdo cocida. Se fríen en manteca un poco de cebolla picada, dos tomates, un ají, perejil, sal y pimienta; a esto bien sazonado se le junta la carne, se deja un ratito en el fuego, luego se retira. Se unta un molde con manteca, se rocía con pan rallado, se coloca en él, por capas, la pasta de papas y el guiso de carne. Se cocina al baño de María o al horno.

ROLLITOS DE JAMON

Se toman unas tajadas grandes de jamón, se fríen ligeramente en una sartén, luego se sacan, se les pone encima unas arvejitas cocidas y después, pasadas por manteca, se enrollan y se sirven. También se pueden llenar con zanahorias cocidas, picaditas y pasadas por manteca.

JAMON CON PAPAS

Un cuarto kilo de jamón, medio kilo de papas, tres clavos de especia, dos cebollas, un poco de leche, una cucharada de manteca, otra de harina y pimienta. Se corta el jamón en rebanadas, se pelan las papas, se cortan en rebanadas y se dejan remojar en agua fría una hora. Pasada, se sacan y se secan bien. Las cebollas también se cortan en rebanadas. Se hace una salsa blanca con la manteca, la harina y la leche. Se unta de manteca un plato, se le arreglan encima capas alternadas de jamón, papas y cebolla, se le ponen los clavos de especia, un poquito de pimienta y sal si fuere necesario, se le vierté la salsa por encima y se pone al horno.

LECHON AL HORNO

Se limpia muy bien un lechoncito. Se acomoda en una asadera y se pone el siguiente adobo: Se pisa en el mortero, 1 cabeza de ajo, 1 cucharada de orégano, 2 o 3 cucharadas de sal gruesa, (al gusto), media cucharadita de ají picante y una copa de vino seco o vino blanco. Se cubre muy bien todo el lechón y se deja hasta el día siguiente para que tome el adobo. Se cocina a horno fuerte.

AVES Y CAZA

FRICASE DE GALLINA O POLLO

Se pone el pollo unos minutos en agua hirviendo. Se saca y se divide en presas. Se dora, y una vez dorado, se pone en una cacerola con bastante manteca, jamón crudo cortado en tiritas, 2 cebollas enteras, ramito compuesto de hierbas.

Se le agregan los menudos y un poco de caldo. Se deja por espacio de ¾ de hora a 1 hora cocer despacio con la olla tapada.

Aparte se prepara ¼ litro de crema (y si no se tiene se emplea leche con 1 cucharada de manteca) y 3 yemas, cociendo al baño de María y procurando que no hierva.

Cuando espese se le echa unas gotas de limón.

Se sirve el pollo con los menudos y el jamón, se adorna con crostones de pan fritos y se cubre con la crema. En la salsera se sirve el jugo del pollo, colado.

Cuando se emplea gallina, previamente se le hace hervir.

GALLINA HERVIDA CON ARROZ

Después de limpiar bien una gallina y lavarla varias veces, se pone en la olla como puchero. Cocida la gallina se saca y se pone aparte; se cuela el caldo y con la parte más gorda se cuece arroz al natural. Cuando está cocido, se pone en una fuente y en el medio la gallina entera.

GALLINA A LA CAZUELA

Se limpia una gallina tierna y se corta en trozos. Estos se doran en aceite. Una vez bien dorados, se cubren con

caldo y se le agregan zanahorias, cortadas muy finitas, papas, nabos, dos tomates y un ají. Se deja reducir todo a fuego lento, hasta que la gallina esté tierna. Se deshace una yema de huevo con vinagre y se le agrega a la salsa, una vez pronta, para que se espese, sin dejarla hervir.

GALLINA RELLENA

Se limpia bien la gallina y se prepara el siguiente relleno: Se deshace bien un pancito en leche, se une con dos huevos y se añaden dos cucharadas de queso rallado, tocino picado, una cucharada de perejil picado, una de manteca y sal al paladar. Una vez bien mezclado se llena el interior de la gallina y se cose bien, para que no se salga el relleno. Se pone en la asadera con un poco de manteca, se polvorea con sal y pimienta, se le añade unas hojas de laurel y se mete al horno, rociándola de vez en cuando con su propio jugo.

PAN CALIENTE DE AVE

Se pasa por la máquina la carne de una gallina cruda; se le pone sal, pimienta y especias, y luego se le añade una taza de salsa blanca espesa, un pocillito de crema de leche y dos huevos. Se mezcla todo muy bien y se vacía en un molde enmantecado. Se cocina al baño de María en el horno, unos 25 minutos. Una vez pronto se saca del molde y se cubre con la siguiente salsa: Se hace caldo con los restos de la gallina; se pone un poco de salsa blanca muy espesa en una cacerola y se le agrega un litro de caldo, se

sazona bien y se deja reducir a fuego lento unos tres cuartos de hora, revolviendo con frecuencia. Se puede acompañar con arvejas, espárragos, papas, etc.

De la misma manera se puede hacer este pan con ternera, pescado, sesos, etc.

POLLO AL NATURAL

Se limpia bien un pollo que sea lo más tierno posible, se corta en cuatro pedazos, se sazona con sal, se pone en una sartén con manteca y se fríe. En la manteca que quede en la sartén se fríen ajos y perejil picados, se les pone pimienta y unas gotas de zumo de limón. Esta se vierte sobre el pollo al momento de servir.

POLLO A LA MINUTA

Se elige un pollo tierno y se corta en trozos; se sala. Se pasan los trozos por manteca derretida; se mezclan dos cucharadas de mostaza inglesa y dos de francesa, y luego ésta con un poco más de manteca. La mezcla se extiende sobre los trozos de pollo, polvoreándolo después con pan rallado. Colóquese en una asadera, con pequeños trozos de manteca. Se rocía con jugo de limón. Horno fuerte. Se sirve adornado con berros o con papas fritas.

POLLO A LA MILANESA

Se hace cocer en caldo un pollo, luego se corta en presas, se pasan por pan y queso rallado, después por huevo batido y otra vez por pan y queso; se ponen a freír en aceite y se sirven con una salsa de tomates.

POLLO CON TOMATE

Córtese en trozos un pollo y hágase saltar en manteca y aceite mezclados, a fuego moderado, dando vueltas los trozos; se condimenta con sal, pimienta, un ramito de perejil y un diente de ajo. Cuando están dorados, mojarlos con cuatro cucharadas de caldo. Un minuto después retirar la cacerola del fuego. Tómense cuatro tomates grandes, no muy maduros, quíteseles el hollejo y semilla y córtense en cuatro pedazos. Háganse sáltar los tomates a fuego vivo en aceite, sazónense con sal y pimienta. Cuando están hirviendo se sacan, escurriéndolos del aceite. Pónganse los pedazos de pollo en el centro de la fuente y los tomates alrededor. Rocíese con el jugo. Se acompaña con arroz blanco, seco.

POLLO FRITO

Se elige un pollo tierno, se parte, y se fríe en aceite bien caliente. Se hace dorar bien, dándole vueltas y se sazona con sal y pimienta. Se sirve con papas fritas.

POLLO CON ARROZ

Se corta el pollo en trozos no muy pequeños y se hace dorar en un mojito de aceite donde ya se haya frito cebolla, tomate, ají y dos zanahorias finamente picadas. Se sazona con sal y pimienta y un poquito de orégano y tomillo. Una vez dorado el pollo se le agrega caldo y se deja a fuego lento con la cacerola bien tapada, para que

se siga cocinando. Veinte minutos antes de servirlo se le agrega una tacita de arroz. Se le agrega un poco más de caldo si es necesario.

POLLO REY

Se dora en la cacerola o al horno, un pollo tierno. Se separa de los huesos y se corta en pedacitos cuadrados, de dos centímetros. Se calienta media tacita de manteca y se revuelve con cuatro cucharadas de harina; se le añaden dos tazas de leche y se revuelve hasta que espese. También se le ponen un ají verde y uno colorado, cortado en tiritas y algunos hongos frescos o en lata. Un momento antes de servir, se le agregan dos yemas de huevo, se sazona bien y se pone unos minutos el pollo, que se habrá conservado caliente, en la salsa.

POLLO CON HONGOS

Se pone a derretir dos cucharadas de manteca; se le agrega cebolla picada, zanahorias, sal y pimienta; se coloca el pollo en presas; se le añade un cucharón de caldo y unos hongos de conserva; al servirlo se espesa la salsa con dos yemas de huevo.

POLLO RELLENO

Se prepara un pollo grande y se llena la cavidad vacía con el siguiente relleno: Se fríen con cebolla y unas tiritas de tocino, los menudos del pollo, 1 atado de acelgas

cocidas y picadas menudamente, y se sazona con sal, pimienta, especias, perejil, dos cucharadas de queso y se le agregan dos huevos crudos para unir el relleno. Se cose con hilo fuerte y se cruzan las patas por delante, se unta con manteca y se asa al horno o se hace dorar en la cazuela con aceite, cebolla, tomates y ajos.

POLLO RELLENO CON CREMA

Se asa un pollo, se le quita la carne del pecho, se pica ésta menudamente y se le mezcla un poco de miga de pan cocida con un poquito de crema de leche, 30 gramos de manteca, perejil, unos hongos pasados por manteca y después finamente picados, sal, pimienta y tres yemas de huevo. Se llena con esto el interior del pollo, tratando de formarle la parte que se le quitó, se cubre con miga de pan y se mete un ratito al horno.

POLLO CON SALSA DE HUEVO

Se corta en pedazos un pollo y se pone en una cacerola con 50 gramos de manteca. Se sazona con sal y pimienta. Después de unos minutos se polvorea con un poco de harina, se deja tomar color y luego se le agrega caldo. Cuando estén cocidos se sacan del fuego los trozos de pollo y se ponen al calor. En la salsa se le agrega una yema de huevo batida con el jugo de medio limón. Se deja cocinar un momento y se vierte sobre el pollo.

POLLO A LA CAZADORA

Se corta el pollo en trozos, se sazona bien y se salta en manteca y aceite. Luego se mantiene al calor. En el aceite en que se saltó y a fuego vivo se fríen tres cebollitas, muy menudamente picadas, y 125 gramos de hongos. Una vez saltado esto, se le agrega una tacita pequeña de las de té de vino blanco. Se deja hervir la salsa hasta que se reduzca a la mitad y luego se le agrega perejil picado y un poco de salsa de tomate. Se deja hervir otro ratito y luego se vierte esta salsa sobre el pollo.

POLLO A LA CREMA

Se pone a freír en aceite y manteca, una cebolla bien picada, y cuando está dorada se añade el pollo en presas; se le agrega sal, pimienta, nuez moscada y un cucharón de caldo y se deja cocer tapado para que suelte el jugo. Aparte se hace una salsa, con una cucharada de manteca, dos vasos de leche, dos cucharadas de harina, sal y pimienta; se deja espesar, y al sacarlo se le revuelven dos yemas de huevo. Para servirlo se pone en la fuente el pollo con el jugo, se cubre con la crema.

POLLOS CON HUEVOS «POCHES»

Restos de pollo frío se pasan por la máquina, se mezclan con la mitad de un cuarto litro de salsa blanca, sal y pimienta. Se revuelve un poco sobre el fuego, a calor suave hasta que el pollo se calienta bien. Se fríen ligera-

mente sesenta gramos de jamón crudo, se corta en pedacitos y se hacen cuatro huevos «pochés». Se extiende la pasta de pollo en una fuente caliente, se arreglan encima los huevos y alrededor de los huevos el jamón.

POLLOS CON MAYONESA

Se cuecen en caldo dos pollos tiernos, se acomodan en una fuente y se bañan con la siguiente salsa. En cuatro cucharadas de vino blanco se hace hervir una cebolla picada hasta que se reduzca el vino; se retira y se deja enfriar. Se hace aparte una mayonesa con dos yemas de huevo y buen aceite; cuando está consistente se le pone zumo de limón y sal, se mezcla con el vino y la cebolla y se cubren los pollos.

SUPREME DE POLLO

Se corta en trozos un pollo tierno y se dora muy bien en manteca, dejándolo un rato tapado en la sartén. Se eligen unas hojas de lechuga sanas y grandes; se calienta un poco de manteca y se pasan las hojas por ella, de manera que queden cocidas, pero sin romperse. Encima de las hojas se pone un poco de salsa Bechamel, sobre ésto los trozos de pollo, a los que se les habrá quitado los huesos grandes. Se saltan arvejas, frescas o en conserva, en un poquito de manteca y se ponen sobre el pollo. Se termina cubriendo éste con un puré de papas, al que se le habrá agregado una o dos yemas de huevo. Se arreglan los pedazos así preparados en una fuente y se llevan al horno hasta que se dore el puré.

GELATINA DE POLLO

Elíjase un pollo grande. Córtese en trozos y sálese. Póngase en una cacerola con un poco de apio, zanahoria cortada en dados, cebolla y media hoja de laurel; cúbrase con agua hirviendo y déjese hervir cinco minutos. Luego disminúyase el fuego y déjese cocer hasta que la carne se desprenda de los huesos. Quítense las piezas del pollo y redúzcase el caldo a la cuarta parte, sazonándolo al paladar. Añádasele dos cucharadas de gelatina granulada, la que previamente se habrá remojado en media taza de agua fría. Quítese al pollo la piel y los huesos. Póngase un poquito de la gelatina en el fondo del molde y déjese hasta que empiece a endurecerse. (No tiene que estar demasiado dura, porque luego se separaría del resto al dar vuelta el molde). Póngase una capa de huevos, cortados en ruedas y tiritas de ajíes morrones; encima, gelatina, y déjese endurecer. Luego la carne del pollo, alternando capas de la pechuga y de las otras partes. Cuando se ha usado todo el pollo, viértase encima el resto de la gelatina y déjese endurecer. Cuando está pronto, se vuelca en una fuente y se cubre con salsa mayonesa. Adórnese luego con berros y tajadas de limón.

OTRO MODO DE PREPARAR LA GELATINA DE POLLO

Córtese el pollo cocido o asado en dados o tajadas y también un poco de jamón o lengua. Con los huesos del pollo, hervidos con cebolla y un ramillete de hierbas, se

hace un «consomé», que se colora con un poco de extracto de carne. Se toma medio litro de esta preparación y se disuelve en ella 30 gramos de gelatina. Se deja hasta que esté tibia. Se moja un molde con agua fría. Póngase dentro de él un poco de gelatina; luego una capa de arvejas cocidas y huevos duros cortados en ruedas; encima otro poco de gelatina; luego el pollo cortado, la lengua o jamón, una capa de arvejas; repítase en el mismo orden hasta llenar el molde. Cuando esté frío, se sumerge el molde en agua caliente, se sacude un poco para que se desprenda y se vierte en una fuente. Se adorna con hojas de lechuga, rabanitos y tomates cortados en ruedas.

Pueden emplearse moldecitos chicos en lugar de uno grande.

BUDINCITOS DE POLLO

Se hace un mojito en la sartén con una cucharada de aceite y media cebolla picada. Cuando ya se ha dorado, se le añade un picadillo de pollo ya cocido, se sazona y se le mezclan 3 huevos batidos, una vez que el huevo se ha empezado a cuajar se le añade una taza de leche. Se revuelve bien y se vierte en los moldecitos enmantecados. Se deja un rato al horno. Se sirven con una ensalada alrededor.

POLLO «DEMI-DEUIL»

Límpiese y prepárese un pollo tierno, colocándolo en una cacerola de barro con 30 gramos de manteca y deján-

dolo diez minutos para que se dore de todos lados, por lo que se tendrá cuidado de darle vuelta sobre el fuego vivo. Una vez dorado agréguesele la mitad de 1/4 litro de sherry, medio litro de buen caldo, 60 gramos de tocino gordo, cortado en dados, una zanahoria, una cebolla, un tallo de apio cortado en pedazos, unos granos de pimienta negra, una ramita de tomillo, una hoja de laurel, dos clavos de olor. Todo esto se coloca alrededor del pollo. Se sazona con pimienta y sal. Se tapa y se cocina sobre el fuego diez minutos. Luego se lleva la cazuela al horno y se hace cocinar 45 minutos. Se saca y se mantiene caliente. En una cacerolita se derrite 15 gramos de manteca, se le añade 30 gramos de harina y se revuelve vigorosamente sobre el fuego, dejándolo dorar. Se saca la grasa a la salsa, se pasa por un colador y se mezcla con la harina, revolviendo sobre el fuego 3 minutos. Se le añaden 12 rebanadas muy finas de trufas, seis hongos en conserva y una cucharada de lengua conservada, cortada en tiritas. Se hierve todo unos minutos más y se vierte la salsa sobre el pollo. Alrededor de éste se colocan timbales de arroz, los que se prepararán cocinando 120 gramos de arroz, con medio litro de caldo, añadiendo luego 15 gramos de manteca y poniéndolos al horno en moldecitos de timbales, enmantecados.

ALBONDIGAS DE POLLO

Se pasan por la máquina tres pechugas de pollos, se les agrega un poco de pan rallado, dos huevos y se sazona al gusto. Se prepara una salsita con tomate y cebolla y una vez pronta se le agregan dos cucharones de caldo; cuando

hierve se van armando las albóndigas y echándolas en la cacerola. Se dejan hervir unos 45 minutos, revolviendo de vez en cuando para que no se peguen.

PAVO ASADO

Se elige un pavo tierno y gordo, se le hace tomar una copita de cognac o caña, antes de matarlo para que la carne quede más blanda y blanca. Se mata, se despluma, se limpia, y se deja colgado hasta el día siguiente. En el momento de asarlo, se le pone sal, se unta todo con manteca y se pone al horno, que debe estar bien caliente, durante dos horas.

Se sirve caliente, con berros alrededor y el jugo aparte en una salsera.

PAVO ASADO PARA FIAMBRE

Se asa un pavo como en la receta anterior, y se saca del jugo poniéndolo en una fuente. Al jugo se le saca la grasa y se hace derretir en él dos hojas de gelatina; una vez derretida, se cuela y estando medio caliente se vierte sobre el pavo; se deja enfriar en la heladera y se sirve con una ensalada rusa.

PAVO TRUFADO

Se toma hígado de ternera y se lava muy bien con agua y sal varias veces; después se pone a hervir con cebolla, perejil, laurel, ajo y vino blanco; una vez hervido,

se pica menudamente con tocino, se le agrega manteca, sal, pimienta, miga de pan remojada en leche, cuatro yemas de huevo y un tarro de trufas, saltadas antes en manteca; se mezcla todo y se rellena el pavo, para que quede más hinchado se le da un hervor, después se pone al horno, untándolo con aceite o manteca.

PAVO A LA SALSA

Tómese 400 gramos de salchicha, algunos trozos de pan, 200 gramos de manteca, avellanas, nueces o castañas asadas y bien picadas. Luego de bien mezclado todo esto, ábrase el pavo en forma corriente y rellénese. Luego se cubre con grandes rebanadas de tocino finamente cortadas y se coloca en una cacerola grande con una cebolla, dos o tres ajos, un poco de apio y laurel. La cacerola tapada se coloca adentro del horno hasta que la pechuga quede dorada; luego se retira y se hace hervir a fuego lento; así se obtendrá un riquísimo caldo, en el que luego de desengrasado se echan los menudos que se habrán guisado conjuntamente con el pavo.

PAVO RELLENO CON CASTAÑAS

Un pavo tierno, de tamaño regular, cuarenta castañas, un cuarto kilo de carne flaca de ternera, otro cuarto kilo de carne de cerdo, sal y pimienta.

Se les hace una incisión a las cáscaras de las castañas, se sumergen unos segundos en aceite hirviendo, luego se sacan, se pelan y se hierven en caldo hasta que estén tiernas. Se pican menudamente. Se pasa la carne de ternera y de cerdo por la máquina de picar, se sazona y se mez-

cla con las castañas. Se rellena el pavo. Atese o cósase para que no se salga el relleno. Se cubre la pechuga con lonjas de tocino y, el pavo con papel manteca, atándolo para que no se salga. Se pone al horno durante una hora y media a dos horas. Se come caliente, adornándolo con grupos de castañas cocidas, aceitunas sin carozos y de ocho a diez salchichas pequeñas (en conserva), las que se saltarán unos momentos, aparte, en la grasa que traen. El jugo se sirve separado.

PATO ASADO

Se eligen uno o dos patos que sean pichones y que estén gordos. Se preparan debidamente, y se dejan colgados en paraje fresco hasta el día siguiente. Antes de asarlos se les pondrá sal y pimienta, y se untarán con manteca. Se asan en el horno con fuego muy vivo, durante 30 o 40 minutos, debiendo quedar bien doraditos. Se sirven con papas también asadas.

PATO RELLENO CON PAN

Se mezclan 60 gramos de miga de pan remojado en leche o en caldo, un huevo, el hígado del pato picado, perejil finamente picado, una cucharada de cebolla dorada en manteca, sal y pimienta, se rellena con esto el pato y se asa en el horno.

PATO CON ACEITUNAS

Después de limpio y vaciado el pato, se ata y se baña en agua hirviendo durante cinco minutos; luego se escurre

y se pone a dorar en aceite. Entonces se cubre con caldo, se le añade un ramillete de perejil, media hoja de laurel, una cebolla, una zanahoria, dos dientes de ajo y unos granos de pimienta; se le da unos hervores fuertes y luego se deja hacer a fuego lento, dándole vueltas de vez en cuando. Cuando el pato está tierno, se retira de la salsa, a ésta se le agrega un vaso de vino blanco, dejándola hervir hasta que se reduzca a la mitad, luego se cuela, se desgrasa un poco, agregándole una cucharada de harina tostada; se corta en trozos el pato y se echa en la salsa, dejándolo unos minutos para que se pase. Se le añade dos docenas de aceitunas sin el carozo, dejándolo que hierva unos minutos más.

PICHONES A LA REINA

Se eligen los pichones gordos y luego de limpios, se frotan con zumo de limón. Se les da un ligero cocimiento en manteca de cerdo hasta que tomen color; luego se ponen en una cacerola en la que se han colocado varias rebanadas de tocino, y se les echa encima la manteca en que se han cocido; se cubren con rebanadas delgaditas de tocino, y se ponen a fuego lento hasta que estén en su punto.

Sírvase con una salsa hecha con especies.

PASTEL DE HIGADO DE AVES

Se machaca el hígado con un diente de ajo; luego se hace una salsa espesa con leche, harina y manteca: mézclese el hígado con tres huevos batidos y con la salsa. Imprégnese la budinera de manteca, y luego llénese en sus tres cuartas partes y póngase a fuego lento.

En el momento de servirlo se invierte el molde, y luego de sacado el pastel se le baña con salsa de tomate.

PICADILLO DE AVE A LA BECHAMEL

Se toman los sobrantes de las aves ya preparadas, se deshuesan, se pican y se aderezan con sal y pimienta. Luego se cubre con salsa Bechamel. (Ver la receta). Este picadillo es muy apropiado para relleno de empanadas, pasteles, etc.

MENUDOS DE AVE

Se limpian bien todos los menudos de ave, sean de gallina o pato. Se cortan en pedacitos como dados. Se pica cebolla y se fríe en aceite, y una vez que haya tomado color se ponen los menudos; en cuanto estén doraditos se sirven con una guarnición de pan frito.

GANSO ASADO

Se elige un ganso bien tierno, que sea pichón y se mata la víspera; después de prepararlo bien se asa en el horno a fuego moderado durante una hora; se le echa un vaso de vino seco y se deja veinte minutos en el horno con el fuego más vivo, para que se dore. Se sirve caliente, acompañado con papas fritas.

GANSO RELLENO

Se escoge un ganso bien tierno, una vez pelado y limpio se rellena con lo siguiente: Se pica bien el hígado del ganso junto con un poco de pan remojado en leche, se le

añade laurel, tomillo, perejil, sal, pimienta y bastante manteca, se mezcla todo bien y con esto se rellena el ave. Se cose para que no salga el relleno, se unta con manteca y se mete en el horno, cuidando de rociarlo de tiempo en tiempo con manteca. Una vez casi pronto se le añade a la manteca una cucharadita de mostaza y se rocía bien el ganso dejándolo en el horno hasta que se dore.

PERDICES ASADAS

Se eligen perdices grandes, y se lavan bien en agua fría, después de limpias. Se secan perfectamente y se polvorean por fuera y por dentro con sal y pimienta. Luego úntese abundantemente la parte de afuera del ave con manteca y pásese bien por harina. Esto forma una pasta que impide se pierda el jugo. Antes de poner la perdiz en el horno, échese un poquito de agua hirviendo en una asadera y colóquese encima la perdiz, sobre una parrilla, de manera que no toque el agua. Hágase cocinar a horno fuerte no más de cuarenta y cinco minutos. Después de los 15 minutos, mójese con el jugo que cae en la asadera cada diez minutos. El éxito de esta receta depende de la costra de manteca y harina, así como de mojarla frecuentemente con el jugo. De este modo el ave quedará jugosa y con un exquisito sabor. Sírvase con una guarnición de berros.

OTRAS PERDICES ASADAS

Se limpian y preparan las perdices, poniéndoles a cada una, una tajada de tocino cortada fina. Se ponen en el

horno, con sal y manteca, dejándolas cocer a horno moderado veinte minutos. Después se les saca el tocino y se les echa unas gotas de vino seco y se dejan en el horno cinco minutos más, avivando el fuego. Se sirven con berros, papas u otra guarnición de legumbres.

PERDICES CON LECHE

Una vez limpias y saladas las perdices, se parten por el lomo, a la mitad y se ponen en una fuente. Se rocían con vinagre y se dejan así dos horas. Luego se pone en la cacerola aceite, se calienta bien y se echan las perdices, saltándolas hasta que queden bien doradas por todos lados. Se le agrega luego una cebolla finamente picada, dos dientes de ajo enteros (para poder sacarlos, una vez dorados), dos hojas de laurel y una ramita de orégano. Se revuelve un rato y se agrega dos tomates picados, sin pellejo, ni semilla, ni jugo y un ají menudamente picado. Se tapa cuatro o cinco minutos, se revuelve otro poco y se le añade medio litro de leche. Se retiran del fuego fuerte y se dejan a fuego lento o sobre la plancha para que la leche se consuma lentamente. Se espesa la salsa con media cucharada de harina tostada. Se sirven con puré de papas o con papas doradas.

PERDICES A LA MONTEVIDEANA

Se fríe en buen aceite media cebolla bien picada; cuando está dorada se le añade medio diente de ajo y dos huevos duros también picados, queso rallado, un pan chico remojado en leche y bien deshecho, zanahorias cocidas y cor-

tadas en ruedas, sal, pimienta. Después de peladas y lavadas las perdices, se rellenan con los ingredientes antes indicados y se acondicionan de modo que el relleno no salga. Se hacen dorar en una cacerola con bastante aceite; una vez doradas se les echa media taza de vinagre, un poco de caldo y media hoja de laurel. Se concluyen de cocinar a fuego lento y con la cacerola tapada.

PERDICES SALTADAS

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca y 4 de aceite, sal, pimienta y laurel; una vez caliente se ponen las perdices y se dejan dorar de los dos lados; se les agrega medio vaso de vino y se dejan cocer a fuego lento, echándoles, si se secan, caldo y una cucharadita de harina dorada. Se sirven con puré.

PERDICES CON CHAUCHAS O ARVEJAS

Se mechan las perdices con tocino y se ponen a dorar en aceite con una cebolla picada; aparte se ponen a cocer tres tomates y se pasan por tamiz, ese jugo se echa en las perdices con perejil y un diente de ajo muy picado; se deja reducir la salsa y se sirve con chauchas o arvejas saltadas.

PERDICES A LA PARRILLA

Se abren al medio las perdices y se les pone manteca, sal y pimienta. Se asan en la parrilla a fuego moderado. Se sirven con manteca o con guarnición de papas fritas.

PERDICES EN SALSA SALMI

Bien limpias las perdices, se dejan enteras, poniéndoles una tirita de tocino en su interior y sazonándolas con sal y pimienta. Se pone aceite en la cacerola y cuando está caliente se colocan las perdices. Se tapa bien y se dejan a fuego moderado, durante veinte minutos, que ya estarán prontas. Se dejan enfriar, se cortan en 2 partes iguales; se prepara una salsa salmí; se cuecen en la salsa unos diez minutos más, a lo sumo, y se sirve cada mitad de perdiz con un «crouton» y la salsa encima.

PERDICES CON REPOLLO

Se corta un repollo como tallarines y se pone a cocer en agua con sal; se hacen dorar en aceite las perdices cortadas por la mitad, con cebolla, zanahoria, ajo, perejil y jamón muy picadito; estando todo dorado se le echa el repollo escurrido y un vaso de vino seco; se deja hervir, y por último, se le añade una cucharada de harina tostada o caramelo.

PERDICES A LA FRANCESA

Después de bien limpias las perdices, se cortan en cuatro y se ponen en el siguiente adobo: un poco de aceite, vinagre, sal, pimienta, ajo, perejil picado y un poquito de orégano, dejándolas en él durante una hora. Se retiran del adobo y se escurren bien, se bañan en huevo batido y se pasan por pan rallado; se fríen en abundante aceite muy caliente. Se dejan enfriar y se cubren con una salsa hecha con huevos duros picaditos, aceite, vinagre, sal, pimienta, un poco de mostaza francesa y perejil picado.

PERDICES RELLENAS

Se limpian las perdices, se abren por la parte de atrás, y se les pone el siguiente relleno: se fríe en aceite una cebolla picada fina, perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada, orégano, repollo o lechuga bien picada, pan remojado en leche, tres huevos y queso rallado. Una vez rellenas las perdices, se tiene cuidado de que queden con las patitas hacia adentro y se ponen en una cacerola con dos tazas de aceite y una de vinagre, cebolla picada, sal y pimienta; se tapan y se dejan cocer a fuego lento.

PERDICES A LA CARTUCHA

Una vez limpias las perdices, se rellenan con un picadillo hecho con sus hígados, trufas y pedacitos de jamón. Se doran en manteca y se sirven con su jugo.

PERDICES CON GELATINA

Se limpian y se parten a la mitad 5 o 6 perdices. Se hacen dorar en aceite, agregándoles 3 cebollas finamente picadas, dos ajíes y dos tomates, dos hojas de laurel y un poquito de orégano, sal y pimienta, también se le agregan dos cucharones de caldo y se deja consumir un rato. Se sacan las perdices y se ponen en un molde liso; la salsa se pasa por un colador y se le agrega seis hojas de cola de pescado disueltas en una tacita de agua caliente, se cuela nuevamente y se cubre con ella las perdices, se pone en la heladera 5 o 6 horas y luego se acomodan en una fuente.

PERDICES EN ESCABECHE

Se hacen freír 8 o 10 perdices en un litro de aceite; luego se fríen 4 o 5 cebollas en el mismo aceite, con ajos, laurel, pimienta en grano, tomillo, orégano, unas hojas de albahaca, un limón partido, un pedacito de canela, especias finas, nuez moscada y perejil; a esto se le agrega medio litro de vinagre, y un poquito de pimentón y en esto se pone a cocer las perdices, por espacio de 15 minutos, bien tapadas.

OTRAS PERDICES EN ESCABECHE

Se ponen las perdices crudas en la cacerola con todas las especias indicadas en la receta ànterior, el vinagre y el aceite, y se dejan cocer bien tapadas, durante hora y media, a fuego fuerte al principio, después en calor suave.

LIEBRE A LA CACEROLA

Después de limpia la liebre, se corta en trozos chicos y se adoba con sal, pimienta, ajo, perejil, orégano, laurel y se rocía con vino tinto; se deja en el adobo hasta el otro día. Pónganse a dorar en buen aceite los trozos de la liebre; cuando estén prontos se retiran, y en el mismo aceite se hacen freír dos cebollas cortadas en ruedas, dos zanahorias y un trozo de tocino ahumado, cortado en tiritas; cuando han tomado color, se agregan tres tomates, sin semilla ni piel, se pone nuevamente la liebre, el vino en que se adobó, y unos cucharones de caldo. Se deja cocinar durante una hora más o menos en la cacerola bien tapada y a fuego lento. Antes de servirla, se espesa la salsa con un poquito de harina.

LIEBRE A LA CAZADORA

Se corta la liebre en pedazos después de limpia, se adoba con sal y ajo picado y se fríe después en aceite a fuego fuerte; una vez dorada se le agrega cebolla picada, perejil, un diente de ajo, pimienta, media tacita de aceite, una copa de vino y un poco de manteca; se tapa y se deja cocer a fuego lento. Cuando está en su punto se pica el corazón y el hígado, que se habrá cocido con la liebre, se une a ésta y se sirve.

LIEBRE A LA ALEMANA

Se pone un pedazo de manteca en una cacerola, se lleva al fuego y cuando esté caliente se le agregan 60 gramos de tocino y una liebre despresada, se hace saltar un ratito y se le añaden media botella de vino tinto, un puñado de perejil y cebolla picada, sal y pimienta; se deja cocer una hora. Pasada, se le ponen a un lado de la liebre 500 gramos de ciruelas pasas y se deja cocer muy lentamente una media hora. Las ciruelas se tienen en agua tibia dos horas.

CONEJO SALTADO

Después de sacarle el cuero a un conejo nuevo, se corta en trozos y se sazona con sal, pimienta y una copita de cognac, dejándolo reposar tres horas. Se hace saltar luego en la sartén con aceite, hasta que quede doradita la carne. Se le saca entonces la grasa, se agrega un poco de cebolla finamente picada y un poco de ajo, y se deja saltar 20 minutos más. Un momento antes de servirlo, se le pone un poco de perejil y una copa de vino seco.

CONEJO A LA AMERICANA

Se parte en trozos un conejo y se dora en manteca, y cuando haya tomado color, se le añade, hongos, perejil y una hoja de laurel, todo finamente picado. Se le agrega una cucharada de harina, una copita de vino seco y un cucharón de caldo, se sazona todo con pimienta. Se sirve bien caliente y con poca salsa.

CONEJO EN SALSA SALMI

Se salta un conejo hasta que quede bien doradito, y en la misma grasa se hace una buena salsa salmí, se pone en ella el conejo y se deja cocer bien para que la carne se impregne del gusto de la salsa.

MULITA AL HORNO

Se deja un rato la mulita en agua caliente, raspándole después la coraza y el interior, hasta dejarla bien limpia. Se lava varias veces en agua clara. Se prepara luego un adobo con ajo, laurel, sal, tomillo, ají picante, todo bien picadito y mezclado con medio vaso de aceite y medio de vinagre. Se echa este adobo sobre la mulita y bastante en la parte interior, para que toda la carne se impregne de él, y se deja así doce horas. Pasado este tiempo, se pone la mulita al horno y se deja una hora y media. Después se saca la cáscara y se sirve caliente o fría, con una buena salsa. Al ponerla en el horno se atraviesa con un palito para que no se encoja la cáscara y así se seca mejor.

REPOSTERÍA

BUDIN DE PAN

Se pone a remojar pan en leche; después se deshace el pan y se añaden dos o tres huevos, cuatro cucharadas de azúcar, unas gotas de esencia de vainilla, pedacitos de dulces secos y pasas de uva. Una vez que todo esté bien mezclado, se pone en una budinera, acaramelada, al baño de María o al horno.

BUDIN DE PAN Y DATILES

Se ponen a tostar al horno unos trozos de pan. Cuando están bien dorados y crujientes, se pisan en el mortero. Luego se remoja esto con un poco de leche, hasta que quede como una crema espesa, se le agrega un trozo de manteca, azúcar, ralladura de limón, unos dátiles sin carozos y dos huevos. Se acaramela una budinera y se pone el budín al horno.

FLAN DE LECHE

Se baten bien ocho yemas y dos claras con 10 cucharadas de azúcar; se le añade medio litro de leche cocida y fría, se perfuma con vainilla o raspadura de limón, se vierte todo en una budinera acaramelada y se deja cocinar al horno o al baño de María de 20 a 30 minutos.

FLAN DE CAFE

Tres huevos y una yema, medio litro de leche, una cucharada de café fuerte (esencia), azúcar al paladar. Se enmanteca un molde liso, redondo. Se baten los huevos, se agrega

la leche, el azúcar y la esencia de café. Se cuela y se pone en el molde. Se cubre con un papel enmantecado, se pone en una asadera con agua hirviendo y se lleva al horno, dejándolo hervir lentamente como una hora, o hasta que el flan esté cuajado. Se sirve con crema de vainilla.

BUDIN DE CREMA DE CHOCOLATE

Se hace una crema de chocolate bastante espesa, y caliente se echa en una budinera acaramelada de antemano. En seguida se pone en una vasija con agua bien fría, que se le cambiará a menudo. Una vez frío el budín, se vuelca en una fuente y se adorna con un copo de merengue y unas ciruelas en dulce alrededor.

BUDIN DE CHOCOLATE

Se rallan cien gramos de chocolate, se mezcla con la cuarta parte de medio litro de leche, y se hace hervir revolviendo, hasta que esté pronto. Cien gramos de manteca se mezclan con cien de azúcar y se reducen a crema revolviéndolos con una cuchara de madera. Luego se le mezclan cien gramos de pan fresco, desmigajado, dos yemas de huevo, y unas gotas de vainilla. Bátanse a nieve las claras, y mézclese con lo demás. Se enmanteca un molde, se echa la preparación, se cubre con papel enmantecado, y se lleva al horno, dejándolo más o menos una hora. Se sirve con mermelada o alguna salsa dulce.

FLAN DE CHOCOLATE

Se disuelven sesenta gramos de chocolate rallado en un cuarto litro de leche caliente. Se aparta del fuego y se le

agregan treinta gramos de almendras picadas, treinta gramos de azúcar molida, tres yemas bien batidas y unas gotas de esencia de vainilla, se enmanteca un molde y se lleva la preparación al horno, hasta que se endurezca. Dos de las claras se baten con dos cucharadas de azúcar, hasta que estén firmes. Se le mezclan treinta gramos de almendras picadas, se cubre el flan con el merengue y se lleva a horno casi frío, hasta que se seque.

FLAN DE NARANJA

Para un cuarto litro de zumo de naranjas dulces, 450 gramos de azúcar, doce yemas y una clara. Se pone el azúcar en la naranja y se pone al fuego; se cuece un poco hasta hacerse almíbar clarita, se cuela y se deja enfriar. Se baten mucho las yemas y cuando están muy crecidas se les añade la clara en punto de merengue, mezclándola bien con el almíbar ya frío y vertiendo todo en el molde que estará bañado de caramelo, se pondrá al baño de María.

BUDIN DE FRUTILLA

Se limpia medio kilo de frutillas y se pone en una cacerola con 180 gramos de azúcar molida y agua, sólo la suficiente para que no se peguen. Se dejan hervir y una vez tiernas, se pasan por un cedazo, guardando el puré hasta que esté frío. Se hierve medio litro de leche y se pone a remojar en ella sesenta gramos de pan rallado; se le agregan treinta gramos de azúcar molida, dos yemas de huevo y se deja enfriar. En una fuente de horno se pone el puré de frutillas, luego una capa de la pasta de pan; se lleva al horno moderado por veinte minutos o media hora.

Se baten las claras de huevo con el jugo de medio limón y se le agregan 180 gramos de azúcar impalpable, bien cernida. Se saca el budín del horno, se le pone una capa del merengue y se vuelve al horno, casi frío para que se endurezca.

BUDIN DE FRUTAS

Se cortan en rebanadas finas, bizcochuelo o vainillas. Se ponen en una fuente de cristal y se cubre con fruta muy madura, cortada en rebanaditas. Se rocía con jugo de limón y un poco de kirsh o cognac. Se deja toda la noche en la heladera. Al día siguiente se mezcla todo bien, se arregla en forma de pirámide, y se cubre con crema inglesa.

BUDIN DE BIZCOCHUELO

Se enmanteca una budinera. Se cortan rebanadas de bizcochuelo de dos o tres días. Se polvorea cada rebanada con azúcar molida y un poquito de canela. Se llena con estas rebanadas el molde. Se baten dos huevos, se le agrega un cuarto litro de leche, azúcar al gusto y el sabor que se desee. Se vierte esta crema sobre el bizcochuelo, se cocina al horno, al baño de María, durante una hora y cuarto. Se sirve con una compota de fruta. Lo mismo se pueden emplear plantillas.

BUDIN PRINCESA

Se baten seis yemas de huevo con seis cucharadas de azúcar molida; se le agregan tres tazas de leche, un bizcochuelo mediano cortado en pedacitos, y una cucharada

de manteca. Se deshace todo esto y se hace una pasta, y se le agregan frutas frescas las que se quieren: duraznos, bananas, peras, cerezas, ciruelas, etc. La fruta no debe estar demasiado madura; se pela, se le saca las partes carnosas, se corta en trocitos y se incorpora a la pasta, que debe estar cremosa. Se echa todo en una budinera untada con manteca y se cuece al baño de María. Se sirve con una crema liviana; puede tomarse helado.

BUDIN DEL CIELO

Con un litro de leche, un cuarto kilo de azúcar y media varita de vainilla se hace dulce de leche chirle. Luego se toman doce yemas y una clara y se baten un poquito para unir la clara con las yemas; después se mezclan con el dulce de leche, revolviéndolo bien a fin de que se una perfectamente, y esto se pone a cocer en baño de María o al horno, en una budinera acaramelada. Se saca de la budinera cuando está frío.

TOCINO DEL CIELO

Se pone al fuego medio kilo de azúcar con agua, para hacer un almíbar fuerte. En una fuente se echan 24 yemas, que se van rompiendo con una cuchara, sin batirlas; se les egrega poco a poco el almíbar caliente, meneándolas un poco. Se enmanteca un molde, se cubre con parte del almíbar y se echan dentro las yemas, cocinándolo al baño de María. Una vez frío, se saca del molde.

BUDIN DE ALMENDRAS

Se pela un cuarto kilo de almendras, se ponen en agua caliente para quitarle el pellejo y se pisan con un cuarto kilo de azúcar. Se baten ocho yemas y dos claras a punto de nieve, se unen, agregándoles las almendras y uniendo bien la pasta. Se acaramela un molde y se le unta manteca, y se vierte en él la preparación. Se lleva al horno a baño de María. Para conocer si está pronto se introduce una pajita, si sale limpia puede retirarse.

BUDIN DE SEMOLA

Se hierve un litro de leche con un pedacito de canela y cincuenta gramos de manteca; se va echando, revolviéndolo, 150 gramos de sémola. Se cocina veinte minutos con poco fuego. Se retira y se deja enfriar. Se le agrega seis cucharadas de dulce seco picado, cuatro de pasas, 125 gramos de almendras bien pisadas, ocho yemas y cuatro claras batidas. Se cocina al horno, en un molde bien untado con manteca y polvoreado con harina y azúcar. Se deja enfriar y se sirve con almíbar espesa, de frutas, o con sambayón.

BUDIN DE COCO

Se baten 4 yemas con 8 cucharadas de azúcar, durante ¼ de hora. Hecho ésto se le añaden 12 cucharadas de harina de coco y se pone al horno en molde bien untado con manteca. Cuando está pronto se saca y pone en una fuente que pueda ir al horno y se cubre con merengue hecho con las claras que no se habían empleado. Se vuelve a poner al horno para que se dore.

BUDIN INGLES

Se derriten 450 gramos de manteca hasta que esté como crema; se le agregan 450 gramos de azúcar y se agita hasta que esté blanco. Luego se le agregan 8 huevos de uno a la vez; también se le agregan 570 gramos de harina y 250 gramos de pasas corinto, y 250 gramos de pasas sin semilla. Se mezcla todo bien. Se cocina en horno moderado.

TORTA «GLACE» DE CHOCOLATE

Ciento ochenta gramos de manteca, 225 gramos de harina, 180 gramos de azúcar molida, 180 gramos de chocolate rallado o en polvo, 3 huevos, 1 cucharadita de polvo de hornear, la cuarta parte de un cuarto litro de leche, vainilla. Se enmanteca un molde y se forra con papel. Se baten juntas, la manteca y el azúcar, hasta quedar como crema. Se ralla el chocolate y se disuelve, con la leche, en una cacerola. Se mezcla el polvo de hornear con la harina, y se pasa por el tamiz. Se agregan los huevos, de uno a uno, batiéndolos con la manteca y el azúcar. Se agrega el chocolate disuelto, mezclando bien; luego la harina con el polvo de hornear, y un poco más de leche, si se necesita. Se le echa la esencia de vainilla. Se pone en el molde, y se lleva a horno moderado por una hora. Se saca, se deja enfriar. Luego se baña con chocolate.

TORTA ARENOSA

Ciento veinte gramos de harina de papas, noventa de manteca, 90 de azúcar molida, dos huevos, una cucharadita de polvo de hornear y la cáscara rallada de medio

limón. Se pasa por cernidor la harina y el polvo de hornear, se le agrega el limón rallado; se bate la manteca con el azúcar y se le agregan los huevos, de a uno. Se incorpora la harina y se pone en un molde enmantecado, llevándola a horno regular hasta que tenga un color dorado pálido. Se deja enfriar un poco antes de sacarla del molde, porque se rompe con facilidad.

TORTA DE FRUTILLAS

Se baten con una cuchara de madera hasta que esté liviana y cremosa, 60 gramos de manteca. Se le añaden cien de azúcar, un poco de cáscara rallada de limón, un huevo. Se pasan por el cernidor cien gramos de harina. Un poquito se mezcla con los ingredientes anteriores; el resto con una cucharadita de polvo de hornear. Después se incorpora esta harina a lo demás, junto con la mitad de un cuarto litro de leche. Se bate todo bien. Se enmanteca un molde y se lleva a horno moderado unos 25 minutos. Se saca, se vuelca sobre un papel polvoreado de azúcar y se deja enfriar; 125 gramos de frutillas, se limpian, lavan y cortan en pedacitos. Se bate la mitad de un cuarto litro de crema espesa, se le agrega, cuando está esponjosa, azúcar al paladar y unas gotas de esencia de vainilla. Se parte la torta en dos. Se pone una capa de crema en una de las mitades, luego una de frutillas y otro poco de crema. Se pone encima la otra mitad de la torta. Se decora con el resto de la crema por encima y algunas frutillas enteras.

TORTA SIN HUEVO

Doscientos gramos de azúcar, 125 de manteca, 450 de harina, tacita y media de leche, una cucharadita de bicarbonato, bien disuelta en una cucharada de vinagre. Se bate el azúcar con la manteca, se le mezcla la harina (cernida es mejor), después la leche y por último el bicarbonato disuelto en vinagre. Se enmanteca un molde, se forra con papel enmantecado y se pone la preparación, llevándola a horno moderado, dos horas más o menos. Se saca, se pone a enfriar. Se parte al medio, se unta con dulce de membrillo, deshecho con un poquito de agua caliente o con cualquier otro dulce que se desee. Se vuelve a unir y se baña con fondant o baño Royal. Es muy sabrosa y adecuada para las personas que no pueden comer huevo.

TORTA DE MERENGUE

Con cuarto kilo de harina, 115 gramos de manteca, 115 de azúcar y 2 huevos se hace una masa sin sobarla mucho, que se deja reposar 1 hora en lugar fresco. Luego se enmanteca un molde (con preferencia redondo) y se cubre el fondo con la pasta, que se pinchará con un tenedor para evitar que una vez en el horno, se infle. Por otro lado se prepara una crema inglesa espesa, con la cual se cubre la masa y se lleva al horno por 20 minutos. Se deja enfriar y después se cubre con una capa lisa de merengue y con un cartucho de papel (si no se posee el aparato especial), se decora la torta con el merengue sobrante. Se espolvorea con azúcar y se pone nuevamente al horno moderado hasta que se dore ligeramente.

TORTA BLANCA

Una taza de azúcar molida se bate, hasta quedar como crema, con 125 gramos de manteca; se le agrega esencia de vainilla o ralladura de limón, las dos terceras partes de una taza de leche, una taza y media de harina, mezclada con tres cucharaditas de polvo de hornear y tres claras, batidas a nieve. Se enmanteca un molde y se lleva a horno regular, más o menos una hora.

TORTA DELICIOSA

Se forra un molde enmantecado, con papel grueso, enmantecado también. Se bate junto un cuarto kilo de manteca, con 180 gramos de azúcar, se le añade ¼ kilo de pasas sultanas, ¼ kilo de corinto, 180 gramos de cáscara confitada, cortada chica, y las yemas de cuatro huevos, ligeramente batidas; se mezcla todo bien. Por último se le agrega las claras batidas a nieve, alternando con cucharadas de harina (300 gramos mezclados con 1 cucharadita de polvo de hornear) pasada por tamiz. Se bate tres o cuatro minutos más y se llena el molde en sus tres cuartas partes. Se cocina al horno, de dos horas y media a tres horas.

Al principio, horno más fuerte, luego se reduce el calor. Durante la primera hora se cubre la torta con un papel enmantecado. Se deja enfriar gradualmente en un sitio templado y al otro día se le quita toda aspereza que tenga en la parte de arriba y se procede a decorarla. Se mezcla un cuarto kilo de almendras bien pisadas con 120 gramos de azúcar molida y 120 impalpable, se le agrega un huevo

batido y se trabaja hasta que esté bien unido. Se pone una capa de esto en la parte superior de la torta y se deja endurecer. Se decora con cerezas confitadas, cortadas, y pedacitos de dulce seco.

TORTA DE CAFE

Medio kilo de harina, un cuarto de manteca, un octavo de azúcar, media cucharadita de bicarbonato de soda, dos cucharaditas de clavo y canela mezclados y molidos, dos huevos, cuatro cucharadas de esencia de café (café fuerte) dos de almíbar, casi a punto de caramelo, una cucharada de vinagre.

Se enmanteca un molde (de forma oblonga, mejor). Se pone la manteca, azúcar, almíbar y vinagre en una cacerolita al fuego, para que se derrita; pero no se deja hervir. Mézclese la harina con las especias y pásese por tamiz. Se baten los huevos, y cuando el almíbar, manteca, etc., está frío, se mezclan. Luego esto con la harina, batiendo bien. Se añade la esencia de café; se mezcla el bicarbonato con una cucharada de leche y se añade también. Bátase todo muy bien, póngase en el molde y llévese durante una hora y cuarto, más o menos a horno moderado.

TORTA DE NUEZ Y CHOCOLATE

Cien gramos de harina, una pulgarada de sal, media cucharadita de polvo de hornear, 60 gramos de manteca, 60 gramos de azúcar molida, 60 de nueces, sin película, 60 de cáscara confitada de limón, 120 gramos de chocolate, media cucharadita de vainilla, dos huevos.

Enmantéquese bien un molde cuadrado. Rállese el chocolate y disuélvase, sobre el fuego, al baño de María, con una cucharada de agua. Mézclese la vainilla. Bátase el azúcar con la manteca hasta que tenga consistencia de crema, añádase el chocolate y bátase hasta que se una; mézclese los huevos batidos, uniendo bien, luego las nueces picaditas y la cáscara de limón ídem. En seguida se le mezcla la harina, con el polvo de hornear. Se vierte la preparación en el molde y se cocina por tres cuartos de hora a horno moderado. Una vez fría, se corta en cubos y se decora con un baño glacé cada pedazo.

TORTA PARA EL TE

Se bate bien medio kilo de manteca con ocho cucharadas de azúcar; se le agrega dos huevos, uno con clara y el otro no. Se sigue batiendo cinco minutos más; después se van agregando, por cucharadas, cuatrocientos gramos de harina, mezclada con una cucharadita de polvo de hornear y pasada por tamiz y el jugo de una naranja o, a falta de ésta, de limón. Se baten a nieve cuatro claras, se mezcla todo rápidamente y se lleva a horno suave, en molde bien enmantecado.

TORTA DE MIEL Y FRUTA

Se enmanteca un molde grande y redondo y se forra con papel enmantecado. Ciérnase medio kilo de harina, junto con ¼ cucharadita de bicarbonato. Mézclese con ¼ kilo de manteca, hasta que quede como pan rallado. Córtese en pedacitos 50 gramos de cáscara confitada,

sáquese el tallo a 120 gramos de pasas; agréguese a la harina, etc. Mézclese todo bien. Bátanse dos huevos, añádanseles 100 gramos de miel de caña y síganse batiendo. Disuélvanse 100 gramos de azúcar molida, con 1/8 litro de leche; luego agréguesele esto a los huevos, etc. Bátase todo bien. Mézclense los ingredientes secos con los líquidos, batiendo unos minutos. Póngase en el molde preparado y cocínese como dos horas a horno moderado. Después de veinte minutos, debe bajarse el calor del horno. Si la parte de arriba se dora mucho sin estar cocida la torta, cúbrase con un papel sin engrasar.

TORTA DE FRUTAS

Como unos 350 gramos de harina, 225 de manteca, 250 de azúcar molida, un limón, 100 gramos de cerezas, higos, duraznos y peras confitadas; una cucharadita de polvo de hornear; cinco huevos; un poquito de coco desecado.

Se forra un molde con tres capas de papel enmantecado. Se bate la manteca con el azúcar hasta que forme una crema; se añaden los huevos de a uno, batiendo cada vez. Se cortan las frutas en cuatro o cinco pedazos, según su tamaño, se mezclan con la cáscara rallada del limón. Se mezcla la harina con el polvo de hornear y se pasa por tamiz, añadiéndole también un polvo de sal. Se añade la harina a la manteca y los huevos y también la fruta, mezclando bien la superficie. Se lleva a horno fuerte cinco u ocho minutos y luego se reduce el calor. A horno moderado, se cocina durante una hora. Luego se prueba

con un palito. Si está, se le pasa un pincel con huevo batido y se espolvorea con el coco, poniéndola uno o dos minutos más al horno, para que el huevo se seque.

TORTA DE ALMENDRAS O AVELLANAS

Se toma un cuarto kilo de manteca, otro cuarto kilo de azúcar molida, otro cuarto kilo de harina, la raspadura de un limón, 200 gramos de almendras dulces y cinco o seis huevos. Se bate bien la manteca con el azúcar, se le agregan las yemas, el limón y las almendras, bien pisadas; se sigue batiendo poco a poco, se va agregando la harina, con una cucharada de polvo Royal y al final las claras batidas a punto de nieve; se unta un molde con manteca y se pone a horno regular tres cuartos de hora. Si la torta es de avellanas se emplean éstas en vez de almendras.

TORTA PRINCESA

Poner una taza grande de manteca o sea 200 gramos, una taza y 1/3 de azúcar o sean 200 gramos, la ralladura de un limón, trabajar con un batidor y agregar 4 huevos enteros y 2 yemas, batir por 10 minutos, unir luego a la preparación 2/3 de taza (100 gramos de pasas de uva, 2 manzanas peladas y cortadas en dados, esencia de vainilla y 1 taza y 2/3 (250 gramos) de harina mezclada con 2 cucharaditas de Royal. Colocar esta pasta bien mezclada en una budinera untada de manteca y cocinar en horno moderado por una hora. Desmoldarla una vez fría y cubrirla con el siguiente baño. Se bate a nieve 4 claras y cuando estén

bien batidas se le une 1 taza y 1/3 (200 gramos) de azúcar molida y una cucharadita de esencia de vainilla, cubrir con el merengue la parte superior, adornar con almendras y poner al horno por 2 ó 3 minutos para que se dore.

TORTA DE CHOCOLATE

Se baten ocho yemas de huevo con una taza grande de azúcar, otra de harina, una cucharada de polvo Royal, un pan de manteca y cuatro panes de chocolate rallado; se une todo y se le agregan ocho claras batidas a punto de nieve; se unta una tortera con manteca y se pone al horno.

TORTA MARGARITAS

Una torta bizcochuelo, una taza de dulce de leche, cuarto kilo de manteca, cuarto kilo de almendras o nueces (la mitad, picadas finitas), 5 higos abrillantados, 1 tajada de dulce de zapallo, medio kilo de azúcar impalpable.

El bizcochuelo se corta y humedece con un poco de vino, se unta con dulce de leche y se deja. La cascarita de arriba se saca con un cuchillo. Se hace fondant con agua y el azúcar necesario para formar una pasta blanda, se unta un poco y se deja; luego se le agrega nuevamente fondant, espesado con más azúcar, todo alrededor y arriba, y sin dejar secar se adorna en los costados, con las almendras picadas, poniéndole en abundancia, y arriba se forma el dibujo de margaritas con almendras enteras y el centro con un pedacito de zapallo. El tronco y las hojas, se hacen con los higos cortados.

TORTA DE COCO

Se hace un almíbar con una taza de azúcar y algo más de una taza de agua; después que está algo espesa se saca del fuego; cuando está fría se le añade cuarto kilo de harina de coco; una vez bien unido, se agregarán 6 yemas batidas de antemano, una cucharada de manteca y 75 gramos de harina de trigo. Se bate bien hasta que quede una pasta bien unida y se pone al horno.

TORTA FERROCARRIL

Se bate todo muy bien, hasta que esté bien unido, dos huevos, una cucharada de manteca, cuarto kilo, poco más o menos de azúcar y la ralladura de un limón. Después se le añade una y media taza de harina, mezclada con una cucharada de Royal. Si queda la pasta demasiado dura, se le añade un poquito de leche. Se pone al horno en molde enmantecado.

TORTA DE NUEZ

Se bate muy bien media taza de manteca con 1 ½ de azúcar; luego se le añaden 3 huevos y una vez esto bien mezclado se le agrega media taza de leche, 2 ½ tazas de harina cernida con 2 cucharaditas de Royal y por último una taza de nueces peladas. Se forra un molde con papel blanco y se echa la preparación, que va a horno fuerte durante una hora. Si se quema, se tapará con un papel enmantecado.

A esta torta puede agregársele dulces secos y pasas, quedando entonces como budín inglés.

TORTA INGLESA

Se bate hasta que quede como crema 150 gramos de manteca; luego se le agrega 250 gramos de azúcar y 3 huevos. Cuando esté todo bien mezclado, se le añade un paquete de cuarto kilo de harina de papas, una cucharadita de royal y una pinzada de sal. Se revuelve todo muy bien durante 20 minutos y se pone en un molde enmantecado. Hay que cuidarla mucho una vez que está en el horno, porque es muy delicada.

PASTEL DE ARROZ Y MANZANAS

A un cuarto kilo de harina, se le agregan dos huevos, una cucharadita de sal, un poco de agua tibia y 120 gramos de manteca. Se amasa todo muy bien y se deja reposar por espacio de 15 minutos.

Se derrite en una cacerola otros 120 gramos de manteca y se deja enfriar, cuidando que quede líquida. Se estira la masa, se unta con la manteca, se espolvorea de harina y se vuelve a estirar, repitiendo dos veces más la operación. La última vez se deja la masa de medio dedo de grueso, se forra con ella una fuente de horno, se le pone en el medio arroz con leche y unos pedacitos de manzanas, cocidas en almíbar. Se rodea la fuente con una tira de masa, se cubre con tiritas, en forma de un enrejillado y se lleva al horno hasta que esté pronto.

PASTEL DE PERAS

Media docena de peras, se pelan, se les saca las semillas y partes duras. Se cortan por la mitad, se ponen en una

fuente y se les ralla encima la cáscara de un limón, se le agrega tres cucharadas, (más o menos) de azúcar molida y un poco de agua. Se dejan así bastante rato, mientras se hace la masa del siguiente modo: Se pasa por el cernidor un cuarto kilo de harina mezclada con un polvo de sal y media cucharadita de polvo de hornear. Se le agrega 100 gramos de manteca o grasa fina y suficiente agua fría para tomar la masa. Se une bien y se estira, cortando luego un pedazo de la forma de la fuente, pero un poco más grande, luego un borde y unas tiritas. Se forra la fuente con el pedazo más grande, se ponen encima las peras y se concluye como en la receta anterior. Se lleva al horno hasta que se cocine la pasta.

PASTEL DE BANANAS

Se hace una masa de pastel como la de las recetas anteriores. Se pone 60 gramos de azúcar en una cacerolita con la mitad de ¼ litro de agua, para que se disuelva, se le echa un poquito de jugo de limón y se hace hervir unos minutos. Se pelan 4 o 6 bananas, se cortan en rebanadas y se dejan hervir 10 minutos en el almíbar. Luego se sacan y se deshacen bien con un tenedor. Bátanse tres yemas de huevo, derrítase 30 gramos de manteca, mézclese con las yemas, las bananas deshechas y una cucharada de cualquier bizcocho rallado. Se forra una fuente de horno con la masa de pastel. Se rellena con la preparación, cubriéndola con unas tiritas de masa y se deja unos veinte minutos en el horno.

PASTEL DE MERENGUE CON FRUTA

En una vasija que después pueda ir a la mesa, se pone medio kilo de frutillas cortadas a la mitad y bien espolvoreadas de azúcar. Se cubre con una capa gruesa de merengue y se lleva al horno hasta que se dore. Se deja enfriar y se sirve.

Igualmente puede hacerse con otra clase de frutas tanto frescas como conservadas.

BIZCOCHUELO

Se baten muy bien 8 yemas, 4 claras, 8 cucharadas de harina y 8 de azúcar, durante media hora y luego se pone en el molde enmantecado. Se aparta cuando esté dorado.

BIZCOCHUELO ARROLLADO

Se hace un bizcochuelo común, pero debe ser una capa muy fina. Una vez pronto se vacía en una fuente y se cubre la parte que estaba pegada al molde con dulce de membrillo, de leche o crema. En seguida se arrolla muy bien y se ata bien fuerte con una servilleta, hasta que esté frío.

BIZCOCHUELO MUSELINA

Se ponen en una vasija 250 gramos de azúcar en polvo, 125 gramos de manteca derretida, ocho yemas de huevo y un poco de vainilla. Se bate bien esta mezcla y después de 15 minutos, se le añaden ocho claras de huevos batidas a merengue, 150 gramos de harina y 100 gramos de

chuño. Se concluye de hacer la masa y se pone a cocer en horno moderado, en un molde forrado con papel blanco. Cuando está dorado, se saca, y se deja enfriar de un día para otro.

BIZCOCHO CON CREMA SAMBAYON

Se baten las yemas de tres huevos con 90 gramos de azúcar molida, durante media hora; luego se le agregan las claras batidas a merengue y 50 gramos de harina de papas y 20 gramos de harina de trigo.

Se unta con manteca una budinera con tubo y cuando está cocido y frío se pone en una fuente y se le vierte una crema sambayón por encima.

BIZCOCHO AURORA

Se derriten 3 cucharadas grandes de manteca y se le añaden 170 gramos de azúcar, gradualmente, tras de lo cual se agregan tres yemas de huevo, que se habrán batido hasta hacerlas espesas; se añade una cucharadita de extracto de vainilla. Se ciernen 170 gramos de harina con 3 cucharaditas de Royal y se va agregando esta mezcla a la anterior, turnando con media taza de leche hasta hacer la masa bien. Se cuece la masa en un molde enmantecado, durante 35 o 45 minutos a horno moderado. Se cubre con baño blanco.

BIZCOCHO ANGELICO

Se mezclan y ciernen cuatro veces, una taza de azúcar, 1 1/3 tazas de harina, ½ cucharada de cremor tártaro,

3 cucharaditas de Royal y 1/3 cucharadita de sal, luego se le añade 2/3 taza de leche hervida, caliente, batiendo la masa continuamente; se añade 1 cucharadita de extracto de vainilla, se mezcla bien y se reboza en las claras de tres huevos que se habrán batido de antemano. Se pone la masa en un molde sin enmantecar y se cuece por 45 minutos en un horno moderado. Se saca del horno una vez cocido, se voltea el molde y se deja enfriar. Se cubre el bizcocho con baño de chocolate o blanco.

BIZCOCHUELO DE ALMENDRAS

Se necesitan 500 gramos de azúcar en polvo, a la vainilla, 325 gramos de almendras dulces, con ocho almendras amargas, 175 gramos de harina, doce yemas y ocho claras batidas; un gramo de sal fina. Se pelan las almendras, se lavan, se secan; se pisan en el mortero con 100 gramos de azúcar; se pasan por el tamiz. Se baten las doce yemas con el azúcar restante, 15 minutos; se mezclan las almendras; se sigue batiendo 10 minutos. Se mezcla la mitad de las claras bien batidas y después la mitad de la harina pasada por el tamiz, luego el resto de las claras y el resto de la harina. Se cocina como cualquier otro bizcochuelo y se sirve así o se baña y se decora.

BIZCOCHUELO BORRACHO

Córtese el bizcochuelo en trozos de un centímetro de espesor; úntese con jalea de manzana o membrillo la mitad de los trozos y unirlos con los otros, depositándolos en una fuente honda, mojarlos con vino dulce, dejándolos durante una hora.

Hacer hervir un vaso de leche con tres cucharadas de azúcar y una chaucha de vainilla; se deja entibiar; añadirle dos huevos batidos. Ponerla al baño de María, revolviéndola continuamente, siempre para el mismo lado, hasta que espese, pero sin dejarla hervir, porque se corta. Cuando está fría la crema se vierte sobre el bizcochuelo. Se adorna con grajeas y confites plateados.

BIZCOCHO DE SABOYA

Azúcar, un cuarto kilo; harina tamizada, noventa gramos; fécula, igual cantidad; siete yemas y siete claras, una cucharada de azúcar vainillada, y un poco de sal.

Se trabaja muy bien, en un recipiente hondo, las yemas, el azúcar, la sal y el azúcar vainillado. Luego incorporar la harina tamizada, mezclada con la fécula y después las claras batidas a nieve. Hecha esta pasta, se pone en un molde de forma alta, untado de manteca y espolvoreado de fécula, cuidando de que no quede lleno nada más que hasta las dos terceras partes. Se cuece a horno lento.

BIZCOCHO DE DATILES

Se vierte 1 taza de agua hirviendo, sobre 500 gramos de dátiles machacados. Se derriten 2 cucharadas grandes de manteca y 126 gramos de azúcar y se le añade 28 gramos de chocolate derretido y 1 huevo batido; se mezcla esto bien y se añaden los dátiles con el agua. Se ciernen juntamente 2 cucharaditas de Royal, ¼ cucharadita de sal y 197 gramos de harina, añadiendo esto a la masa anterior,

alternativamente con 86 gramos de nueces trituradas. Una vez hecha la masa se pone a cocer al horno de temperatura media por espacio de hora y media.

PIOS NONOS AL CHOCOLATE O CON PASTA DE JAMON

1º — Poner en una taza 3 tabletas de chocolate, agregar unas cucharadas de agua, hacer derretir, al fuego, agregándole unas cucharadas de dulce de leche y revolver bien.

2º — Poner 50 gramos de azúcar molida con 6 yemas de huevo y batir con un batidor y estando la preparación bien batida y blanca, añadir, mezclando con una cuchara de madera, 50 gramos de harina y un poco de esencia de vainilla y 6 claras batidas a nieve. Se extiende sobre placas forradas con papel mantecado, se alisa y se cuece a horno caliente y una vez cocido se retira el papel, se coloca en su lugar una capa de chocolate o de pasta de jamón, y se arrollan formando arrolladitos muy pequeñitos que se llaman PIOS NONOS. Cuando estén fríos se cortan chicos y se espolvorean con azúcar.

La pasta de jamón se hace picando jamón y mezclándolo con manteca, Savora y queso rallado.

BIZCOCHO ESPONJA

Cien gramos de azúcar refinada, la cuarta parte de un cuarto litro de agua, cuatro huevos, cien gramos de harina.

Se vierte un poco de manteca derretida en un molde de bizcochuelo, se extiende bien por todas partes. Luego

se polvorea con harina, mezclada con azúcar molida. Se pone el azúcar refinada y el agua en una cacerola y se hace hervir, hasta que forme un almíbar espeso. Entretanto se baten los huevos durante diez o quince minutos, y una vez pronto el almíbar se va mezclando gradualmente, sin dejar de revolver. Se bate otro rato más, se cierne la harina y se incorpora ligeramente a la mezcla anterior. Luego se pone todo en el molde y se lleva a horno moderado, una media hora, sin abrir el horno durante los primeros quince minutos.

BIZCOCHO REINA MARGARITA

Se prepara una pasta batiendo muy bien 125 gramos de azúcar con 3 huevos y 1 clara y un poco de vainillina. Una vez que quede bien esponjada se le incorporan 125 gramos de harina, 20 gramos de manteca derretida y media copa de Oporto.

Se unta un molde con manteca y se espolvorea con harina. Se pone la pasta hasta algo más de la mitad del alto molde y se cocina a horno regular. Una vez pronto se deja enfriar y luego con un cuchillo bien afilado, se corta por la mitad en sentido horizontal. La porción de abajo, se cubre con una crema Chantilly y la de arriba se decora con merengue hecho en la siguiente forma: Se baten a punto de merengue 6 claras con 300 gramos de azúcar glasé y por último se le mezclan 100 gramos de almendras en polvo finísimo. Una vez terminado se pone en la manga de pastelería, con la boquilla a propósito para marcar hojas.

Se forma una margarita grande y se marcan los pétalos

teniendo cuidado de cubrir muy bien el bizcocho; se lleva un momento al horno para que el merengue se seque, pero tratando que no se dore. Una vez frío se pone sobre la otra mitad de bizcocho y los lados del pastel se cubren con la misma crema Chantilly.

Para formar el centro de la margarita, se corta un pedacito de dulce de zapallo en forma redonda y se coloca en el medio.

BAÑO GLASE BLANCO

Se toman 250 gramos de azúcar impalpable. Después en una vasija honda se pone el azúcar junto con una clara de huevo y con una palita de madera se revuelve hasta formar una pasta lisa y brillante.

BAÑO GLASE ROSA

Igual que el anterior pero coloreándolo con un poco de carmín.

BAÑO MANTECA

Se mezcla una taza de azúcar impalpable, con una cucharada grande de manteca, ablandada con el jugo de media naranja y unas gotas de limón. Una vez que se forma una pasta lisa y brillante se decora la pieza de repostería que se desee.

cena, desleída en un poquito de leche fría, revolviendo hasta que espese. Es mejor al baño de María, así se cocina lentamente sin hervir. Un rato antes de mandarla a la mesa, se espolvorea con bastante azúcar y se quema con una plancha al rojo.

CREMA CHANTILLY

Se toma medio litro de nata o gordura de la leche, y se bate durante media hora. Se le añade azúcar molida y se sigue batiendo hasta que tome consistencia. Se le puede agregar una clara batida a nieve, para ponerla más dura.

CREMA CHANTILLY CON FRUTILLAS

Puesta la crema Chantilly en una compotera se le pone alrededor una corona de frutillas bien limpias y mojadas con unas gotas de Kirsch.

SAMBAYON

Seis yemas de huevo se baten con seis cucharadas de azúcar. Se le pone unas gotas de esencia de vainilla. Cuando está bien batido, se le echa una copa de Jerez, Oporto, Champagne o cualquier otro vino fino. Sin dejar de batir se pone a fuego lento y se continúa revolviendo hasta que se espese, sin dejarlo hervir, porque se corta. Se sirve acompañado con bizcochuelo o plantillas. Puede también bañarse con él budines.

CREMA AL CARAMELO

Se hierve medio litro de leche con un pedazo de vainilla. Se retira del fuego. Se pelan y tuestan al horno 50 gramos de almendras, se pisan en el mortero, se mezclan con la leche y ésta se cuela. En una cacerolita o en el mismo molde que se va a poner la crema, se hace caramelo con 150 gramos de azúcar, unas gotas de agua y unas gotas de limón. Cuando toma color canela se mueve bien la budinera para que se extienda por todos lados. Después de frío se unta el molde con manteca. Se revuelven en una vasija honda doce yemas, se va mezclando poco a poco la leche y 300 gramos de azúcar molida. Se cuela. Se vierte en el molde y se cocina al baño de María, dos horas. El agua tiene que hervir muy despacito. Se deja enfriar dos horas y se da vuelta en la dulcera o fuente donde se vaya a servir.

CREMA SOUFLEE

Se hace hervir medio litro de leche con una varita de vainilla. Se baten aparte 5 yemas de huevo con 150 gramos de azúcar, se le añade 60 gramos de harina cernida y se va echando la leche hirviendo de a poco. Se hace cocer unos minutos a fuego lento. Cuando la crema está cocida y fría se le añade dulces secos cortados en pedacitos y unas pasas de Corinto. Aparte se baten a punto de merengue ocho claras de huevos y se mezclan a la crema. Se unta con manteca una fuente de horno, se vierte la crema en ella y se pone a horno suave hasta que aumente de volumen. Hay que servirla inmediatamente porque si no se aplasta.

CREMA DE FRUTILLAS

Se baten perfectamente tres claras de huevo, se les agrega tres cucharadas de azúcar en polvo, se exprime el jugo a una taza de frutillas bien maduras y se mezcla con las claras. Se sirve en copas o cremeras.

CREMA CHOCOLATE

Se baten muy bien cuatro claras de huevo con cuatro cucharadas de azúcar molida y se le va agregando poco a poco dos barras de chocolate bien rallado. Cuando el batido está pronto, se forma una pirámide en el centro de una fuente y se rodea con crema de vainilla.

OTRA CREMA DE CHOCOLATE

Se pone al fuego un litro de leche con media libra de chocolate y 3 o 4 cucharadas de azúcar. Cuando el chocolate está bien deshecho se aparta del fuego y se le añade tres cucharadas de maicena, desleídas en un poquito de leche. Se vuelve al fuego revolviendo continuamente hasta que hierva 3 o 4 minutos. Se coloca en una fuente y se adorna con copos de merengue.

BAVAROIS

Se baten durante ¼ de hora, 4 yemas con 4 cucharadas de azúcar; cinco láminas de gelatina se deslíen en un poco de agua caliente, se deja enfriar y luego se añade a las yemas junto con 4 claras batidas a punto de nieve.

Se revuelve bien y se pone en una budinera en un lugar fresco o en la heladera para que se congele. Se puede hacer de tres colores dividiendo la mezcla en tres partes, una se deja como está, la otra se revuelve con media barra de chocolate rallado y desleído en muy poquita agua y por último el resto se mezcla con unas gotas de carmín y se agrega a las partes anteriores. Se pone en molde en la heladera hasta que se congele.

CREMA DE CASTAÑAS

Se corta la parte de arriba de ¾ kilo de castañas crudas y se hacen hervir unos minutos para quitarle la cáscara, gruesa y fina. Luego se sacan del agua y se ponen en una cacerola con un poquito de leche sólo la suficiente para que no se quemen, dejándolas cocinar lentamente sobre la plancha como una hora, tapadas. Tienen que quedar secas, pero blandas, que se desmenucen con los dedos. Se pasan por un colador de alambre fino y se mezclan con un octavo litro de crema, azúcar y esencia de vainilla. Se pelan dos naranjas, quitándoles todo ollejo blanco y semilla, se cortan en cascos, se apilan en el medio de la fuente y alrededor del puré de castañas, y se bate con otro octavo de crema con azúcar y se apila esto sobre las naranjas.

PASTA DE NUEZ

Se pisa un kilo de nueces, se baten 8 claras con ½ kilo de azúcar molida; después de bien batida se le echa la mitad del batido a las nueces, se une bien y se acomoda en una fuente, se le pone por encima la otra mitad del batido y luego se pone al horno para que se dore.

PASTA DE ALMENDRAS

Bátanse doce yemas con doce cucharadas de azúcar; se le agrega después ¼ kilo de almendras peladas y pisadas hasta formar una pasta, junto con 4 almendras amargas. Póngase la pasta en una fuente de horno, untada con un poquito de manteca, a horno suave, hasta que tome un poco de color, sin dejarla secar mucho. Hágase un merengue con las claras, poniendo una cucharada de azúcar para cada clara. Cuando la pasta se ha enfriado se cubre con el merengue, poniéndolo nuevamente al horno; pero éste debe estar casi frío, para que no se arrebate el merengue.

PASTA GENOVESA

Se baten durante media hora, 12 yemas con 200 gramos de azúcar y 150 gramos de manteca; luego se le agregan 170 gramos de harina de papas y 110 gramos de harina de trigo. Se bate bien y se le añade 7 claras batidas a merengue y esencia de limón.

Se coloca en una asadera untada con manteca, tratando que la pasta quede de un centímetro de alto. Cuando ésta, está cocida se corta en forma de almendras y se polvorean con azúcar impalpable.

MERENGUES

Se baten a nieve ocho claras y medio kilo de azúcar, se sigue batiendo y en seguida se forma el merengue redondo u ovalado, del tamaño de una cucharada. Se ponen en papeles al horno muy moderado.

MERENGUES A LA VAINILLA

Con medio litro de agua, medio kilo de azúcar y media varita de vainilla se hace almíbar a punto alto que quede como goma. Se baten a nieve seis claras y cuando el almíbar está tibio, poco a poco se empieza a echar entre las claras revolviendo bien hasta que estén perfectamente mezclados; se sigue batiendo hasta que levantando las claras con el batidor no se desprendan de éste. Luego se pone por cucharadas sobre un papel que se colocará sobre una tabla mojada; en seguida se ponen al horno cuidando de que no esté muy caliente. Cuando se han secado exteriormente, se sacan del horno y se desprenden los merengues valiéndose de un cuchillo, y luego se unen de a dos tapas, quedando formados los merengues. Si se quiere, puede ponérseles en el interior, antes de unirlos, nueces, almendras, frutillas o guindas.

HUEVOS QUIMBOS

Se bate la cantidad de yemas que se quiera. Una vez bien batidas se untan con manteca los moldecitos para quimbos, se llenan hasta la mitad y se cocinan a horno suave 15 o 20 minutos. Se dejan enfriar; se sacan de los moldes. Se hace un almíbar, no muy espeso con kilo y medio de azúcar y litro y medio de agua, y se echan adentro los quimbos, dejándolos hervir hasta que se pasen. Conviene hacer el almíbar claro, porque al hervir se espesa y los quimbos se azucaran. El almíbár se perfuma con esencia de vainilla o con cáscara de limón.

AMBROSIA

Se hace almíbar a medio punto con tres cuartos kilo de azúcar y media varita de vainilla. Doce yemas de huevos y dos claras, se baten hasta mezclarlas bien agregándoles una copa de leche cocida. Cuando el almíbar está casi a punto, se echa el huevo revolviendo hasta que se corte, luego se deja hasta que el almíbar tome punto.

DELICIAS

Se corta un bizcochuelo muselina en pedazos redondos como una moneda de 50 centésimos; se abre en dos, se le pone un poco de crema de manteca y se cierra; se pone alrededor un poco de crema salpicada con almendras o avellanas tostadas y picadas menudas. Se adorna poniéndole una cereza con un poco de crema.

MAGDALENAS

Pónganse en una vasija 350 gramos de azúcar y 6 huevos; bátase bien, veinte minutos; agréguese después un poco de vainilla, 300 gramos de harina; 50 gramos de chuño y 150 gramos de manteca derretida y bien caliente. Mézclese todo bien, échesele además 50 gramos de almendras picadas menudas. Cuézanse en moldecitos apropiados, enmantecados, durante 20 o 30 minutos.

SCONES

Se pasan por el cernidor dos tazas de las de té llenas de harina, un cuarto cucharadita de sal, 4 cucharaditas de polvos Royal, una de azúcar; cuantas más veces se pasa quedará mejor. En una vasija honda se pone esta harina con 2 cucharadas de las de postre, de manteca y se trabaja muy bien hasta que quede como miga de pan rallado; luego se le agrega una taza de leche terciada con agua, gradualmente, y se revuelve hasta formar una masa blanda, pero lo bastante consistente como para ser estirada con el palote. Si queda muy blanda se le puede agregar una o dos cucharadas más de harina. Se extiende sobre una mesa con bastante harina, dejándola un poco gruesa, y con una copa se cortan los scones, se pinchan con el tenedor y se colocan en una asadera, untándolos con manteca derretida por encima. Se ponen a horno fuerte, 8 o 10 minutos.

POLVORONES

Se mezclan muy bien ¾ kilo de harina, ¼ kilo de azúcar molida, ¼ kilo de grasa de cerdo, un poquito de canela molida y sal; se trabaja con las manos sin amasar y una vez que todo está bien unido, se forman los polvorones que se meten al horno en una lata polvoreada con harina.

ROSQUITAS DE MAICENA

Se baten 3 yemas con 125 gramos de manteca y 100 de azúcar impalpable; debe batirse sobre fuego lento, y cuando está tibia se retira y se sigue batiendo hasta que

espese. Póngase sobre la mesa maicena y en el centro se depositan los huevos batidos, uniendo sin amasar; córtense pedacitos que se les dará una forma cilíndrica y luego se forman con ellos las rosquitas. Se colocan en latas untadas con bastante manteca. Horno más bien caliente.

OTRAS ROSQUITAS DE MAICENA

Se baten hasta unirlas bien, 8 huevos, 8 cucharadas de azúcar, y luego se agrega 1 cucharada de Royal, y maicena hasta que forme una pasta no muy dura (la cantidad es aproximadamente 2 paquetes grandes). En caso que la pasta quede muy dura se le agrega una clara. Se les da forma y se ponen al horno.

MASITAS DE COCO

Se baten seis claras de huevo con seis cucharadas de azúcar molida. Después se agrega harina de coco hasta formar una masa consistente. Se forra una lata con papel blanco y sobre éste se hacen montoncitos de la pasta, del tamaño de una nuez. Se llevan a horno suave, hasta que se doren bien.

BESITOS

Se baten tres claras con cuatro cucharadas de azúcar, a punto de merengue, luego se le agregan cuatro cucharadas de harina. Se unta con manteca una lata y se van poniendo en ella con una cucharita montoncitos de la

pasta, dejándolos en horno caliente hasta que se doren. Es mejor hacer la prueba con uno o dos para ver si se extiende la pasta; en este caso se le agrega un poco más de harina.

BIZCOCHITOS PARA EL TE

Se cierne ¼ kilo de harina con una cucharadita de polvo de hornear. Se le mezcla 30 gramos de manteca, después 3 huevos batidos con 3 cucharadas de azúcar, y por último, suficiente leche para que la masa no quede ni dura ni blanda. (Más o menos la mitad de ¼ litro). Se estira como de un centímetro y medio de grueso, se cortan los bizcochos con un molde redondo y se acomodan sobre una placa de horno, untada con manteca. Se cocinan a horno fuerte.

BIZCOCHITOS DEL MOMENTO

Se toma ½ kilo de harina, 4 yemas, 4 huevos, 5 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de soda y 1 de aguardiente, junto con un poquito de sal y agua tibia. Se soban bien y se hacen los bizcochitos, friéndolos en grasa muy caliente.

BIZCOCHITOS DE CREMA

Se bate un huevo con ½ taza de azúcar, se le añade ½ taza de crema y ½ de leche, un polvo de sal y una cucharadita de esencia de vainilla. Se mezcla cuatro tazas

de harina con 2 cucharaditas de polvos de hornear y se incorpora a lo demás. Se amasa, se cortan bizcochitos en la forma que se desee, se fríen en grasa fina y se sirven polvoreados con azúcar.

SUSPIROS DE MONJA

Se ponen en una cacerola 50 gramos de manteca, 100 de azúcar, un vaso de agua y corteza rallada de limón. Se añade harina hasta formar una pasta espesa la que se cocinará y estará a punto cuando se desprenda fácilmente de la cacerola. Se saca del fuego, se agregan tres huevos y se revuelve bien. Se extiende sobre una fuente y se cortan trocitos con un cuchillo, los que se echan en grasa, no demasiado caliente. Se ponen, una vez fritos, a escurrir en un lienzo limpio y se sirven espolvoreados de azúcar fina.

BIZÇOCHITOS DE HARINA DE ARROZ

Bátase hasta que quede como crema 100 gramos de manteca; mézclese con 200 gramos de harina de arroz y 100 gramos de azúcar molida, revolviendo bien; luego se le agrega un huevo y se amasa ligeramente. Déjese la masa de un dedo de grueso y córtense los bizcochos con una copita o una tapita redonda. Untese un papel con manteca, colóquese sobre una lata, acomódense los bizcochos sobre el papel sin dejar que se toquen y cocínese a horno suave de 12 a 18 minutos. Si se desea puede ponérsele a la masa unas gotas de esencia de vainilla o un poco de limón rallado.

BIZCOCHITOS CON PASAS

Se limpian bien 120 gramos de pasas de Corinto, o mejor de Málaga, se lavan y se secan. Se mezcla 220 gramos de harina con una cucharadita de polvo de hornear y se pasa por el tamiz. Se mezcla 120 gramos de manteca con la harina, luego 100 gramos de azúcar y las pasas. Se bate un huevo y se agrega a los ingredientes secos y por último, un poquito de leche, si se necesita. Se mezcla todo bien y se bate. Se enmanteca una lata de horno. Se van poniendo los montoncitos de la pasta en ella y se le forma una superficie irregular con un tenedor. Se cocinan en horno caliente, de 15 a 20 minutos.

La pasta tiene que ser firme, de manera que se sostenga al ponerla en la lata.

RECETA CHILENA. — PICARONES

Se asa el zapallo con su cáscara (1 o 2 tajadas anchas) al horno. Se quita la carne de la cáscara y se pasa por cernidor, se le mezcla harina y si la masa que resulta es algo dura, se le agrega algo de leche. Se le añade un huevo entero sin batir y 1 cucharadita de polvos Royal.

Con esta masa se hacen rosquitas y se fríen en aceite o grasa caliente. Al servirlos se bañan con miel o almíbar. Se comen calientes.

BIZCOCHITOS DE NUEZ

Un cuarto kilo de harina se mezcla con una cucharadita de Royal y un polvo de sal; se le añade 90 gramos de manteca, y luego 90 gramos de azúcar y 90 de nueces picaditas.

Se bate todo para que quede bien unido. Se bate un huevo, se agrega 2 cucharadas de leche uniendo bien. Se incorpora a los demás ingredientes y una vez todo bien unido, se untan moldecitos con manteca y se cocinan a horno moderado durante 15 minutos más o menos.

MASITAS CRIOLLAS

Se baten 2 huevos con 125 gramos de azúcar, se mezcla 75 gramos de manteca y 250 de harina, con una cucharadita de Royal. Se hacen masitas que se colocan sobre placas, salpicándolas con almendras picadas y azúcar en polvo. Se cocinan a horno moderado.

GALLETITAS INGLESAS

En una sopera se pone ½ kilo de harina, ¼ kilo de azúcar, 200 gramos de manteca, 3 huevos y el perfume que se desee. Se amasa todo bien durante ½ hora. Se forman bolitas del tamaño de una nuez. Se colocan en una lata untada con manteca a horno suave. Se sacan cuando están bien doradas.

BIZCOCHOS «TRIUNFO DE LOS ALIADOS»

A una taza de maicena se le añade harina hasta completar ½ kilo, se añade ¼ kilo de azúcar, 125 gramos de manteca, 2 cucharaditas de Royal y 3 huevos. Se amasa todo bien, se hacen los bizcochitos y se ponen al horno en una lata untada con manteca.

BIZCOCHOS DE NUEZ

Se pican menudamente 120 gramos de nueces peladas, dejando enteras las mejores para decorar. Se baten a crema 180 gramos de azúcar y 60 de manteca, juntas, se le agregan 3 yemas batidas, y luego las claras a nieve, alternando con cucharadas de 120 gramos de harina. Se enmantecan moldecitos y se cocinan en horno moderado, de 15 a 20 minutos. Se dejan enfriar. Se unta la parte de arriba de cada uno con mermelada caliente, se pone encima una nuez, y se deja enfriar bien.

BIZCOCHOS «REINA ALEJANDRINA»

Se baten 60 gramos de manteca con 120 de azúcar hasta reducirla a crema; luego se mezcla con dos huevos batidos y media cucharadita de esencia de vainilla, batiendo otro rato. Se añade gradualmente 120 gramos de harina, mezclando una cucharadita de polvo de hornear con la última cucharada. Una vez todo unido, se añade una cucharada de postre, de leche. Se pone en un molde cuadrilongo, bien untado con manteca y espolvoreado con azúcar y harina. Se cuece a horno moderado, de 20 a 30 minutos. Antes de decorarlo, se deja 24 horas. Se corta el bizcocho por la mitad, a lo largo, se unta de dulce, mermelada de la clase que se desee, se vuelve a unir, apretándolo un poco. Se deja unas horas. Luego se corta en cubos, con un cuchillo bien afilado. Se deshace el azúcar impalpable (4 cucharadas) con una cucharada de agua y una cucharadita de jugo de limón. Se untan los cubos con el baño y luego se le pone encima de cada uno, una cereza confitada.

«PETITS FOURS»

Se ponen en una mesa de mármol 500 gramos de harina, en forma de corona, en el centro 175 gramos de azúcar a la vainilla, 175 de manteca, 175 de almendras peladas y pisadas, un huevo, cuatro yemas, una clara. Se amasa todo. Se deja reposar una hora. Se estira y se corta de diferentes formas con cortamasas para «petits fours». Se acomodan en placas, separados unos de otros, se untan con yema disuelta en un poquito de agua, se cocinan a horno moderado y, una vez fríos, se bañan con fondant y se adornan con pedacitos de dulces.

BIZCOCHITOS HAYDEE

Trescientos gramos de harina, 200 gramos de manteca, 100 gramos de azúcar, 1 yema de huevo y ½ copa de Marsala; se bate todo muy bien y se deja reposar ½ hora o ¾ de hora. Se unta la asadera con manteca, se cortan los bizcochitos y se ponen en ella, se les pone luego una capa de avellanas, almendras o piñones picaditos.

BOLLOS REGINA

Enmantéquense algunos moldecitos lisos. Bátase 1/8 kilo de manteca con 150 gramos de azúcar. Mézclese una cucharadita de polvos de hornear con 180 gramos de harina y 60 gramos de coco rallado. Cincuenta gramos de cerezas cristalizadas se cortan en pedacitos. Mézclense, de a uno, dos huevos con la manteca, batiendo bien algunos minutos.

Añádanse gradualmente los ingredientes secos, las cerezas y un poquito de leche. Pónganse en moldecitos y llévense a horno caliente por veinte minutos. Una vez fríos se les da en la parte superior baño glasé y se decoran con una cereza confitada.

BOLLOS PARA CAFE

Se pasan por el cernidor, 225 gramos de harina, 3 gramos de sal, 56 gramos de azúcar y 12 gramos de Royal. Se mezcla con ellos 56 gramos de manteca, 1 huevo y 1/8 litro de leche. Se hace una masa suave, se estira que quede gruesa de ½ ctm. y se cortan los bizcochitos con molde, que luego se cocinan en el horno con la asadera untada con manteca.

ALFAJORES DE MAICENA

Se pone sobre la mesa medio kilo de maicena, se le hace un círculo en el medio y se le agregan un cuarto kilo de azúcar, dos cucharadas de manteca, cuatro yemas de huevos y dos claras, y una copita de vino Oporto; se amasa bien y luego se estira con el palote, pero no muy fino; se cortan los redondeles del tamaño que se quieran y se ponen al horno en una lata untada con manteca. Horno más bien fuerte.

Se dejan enfriar y se unen por medio de una capa de dulce de leche; se polvorean alrededor con maní picado o almendras, en la misma forma y tostadas.

MILHOJAS

Se cortan tres tapas redondas de masa de hojaldre del tamaño que se desee, (si es para hacer masitas se cortan rectangulares) y se ponen al horno para que se cocinen. Una vez prontas y frías se unen con 2 buenas capas de dulce de leche; se aprieta un poquito y el dulce que sobresalga se estira en los costados con un cuchillo y se salpica con almendras finamente picadas. En la parte superior, se le da un baño glasé blanco.

Del mismo modo puede emplearse chantilly en lugar de dulce de leche.

PALMAS

Se prepara un hojaldre fino de 4 vueltas y luego se deja reposar 5 minutos. Pasado este tiempo se extiende dándole 2 vueltas, espolvoreándole de azúcar glas, que reemplaza a la harina, haciendo esta operación con rapidez; resultando una banda de unos 20 ctms. de largo por ½ ctm. de espesor. Se coloca la pasta de frente y se comienza a enrollar por las dos puntas a lo largo. Se vuelca la pasta y se corta al través con un cuchillo en rodajas de 1 ctm. de espesor. La cocción de las palmas de hojaldre es muy delicada, pues el azúcar de ellas tiende a que se quemen con mucha facilidad. Al colocarse en la placa, se ponen separadas unos 5 ctms., unas de otras pues crecen mucho; se cuecen a horno regular, debiendo retirarse siempre bien costrillantes y de un color rubio acaramelado.

CAÑONES

Se estira un pedazo de pasta de hojaldre a dos milímetros de espesor y se cortan cintas de dos cmts. de ancho y cuarenta de largo. Con estas cintas se envuelven embuditos, que se hallan en cualquier casa de artículos para cocina. Una vez prontos, se doran los cañones con huevo, y se ponen en una asadera mojada con agua a horno fuerte. Una vez cocido el cañón, se saca el embutido y se rellena con crema o con chantilly.

BOMBAS

Se pone ½ taza de manteca y 1 taza de agua hirviendo en una vasija y se pone al fuego hasta que hierva bien el agua; se agrega de una vez 1 taza de harina cernida con 1/8 cucharada de sal y se revuelve fuertemente. Se retira del fuego tan pronto quede todo mezclado y se deja enfriar. Luego se reboza en 3 huevos sin batir, también de una sola vez; se agrega luego 2 cucharaditas de Royal y se mezcla, y una vez todo bien unido, se vierte por cucharadas en una hojalata cuidando que queden separadas, y con una cuchara mojada se moldean en forma circular. Se cuecen por espacio de 25 minutos en horno bien caliente. Con un cuchillo bien afilado se rajan por la base y se rellenan. (Al abrirlas, siempre queda en el interior alguna pasta blanda, y ésta se quita con una cucharita, para que queden huecas).

RELLENO DE CREMA

Una taza de azúcar, 38 gramos de maicena, sal a gusto, 1 huevo, 2 tazas de leche escaldada (½ litro), 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Se mezclan los ingredientes secos y luego se agrega el huevo ligeramente batido y después, gradualmente, la leche. Se pone al baño de María por espacio de 15 minutos, revolviendo constantemente hasta que haya espesado. Se deja enfriar un poco y se añade el extracto.

LENGUAS DE GATO

Mézclense 250 gramos de azúcar con 200 gramos de harina, y un poquito de vainilla; se deslíe un poco con leche, 150 gramos de manteca derretida y seis claras a punto de merengue. Se hace la pasta y se van colocando sobre una lata bien untada de manteca, dándoles forma de bizcochos muy pequeños y estrechos, haciéndolos de las puntas más anchos que en el centro. A los cinco minutos de estar llena la lata, se meten en el horno, que debe estar flojo.

OTRAS LENGUAS DE GATO

Se baten 5 huevos enteros con 500 gramos de azúcar; terminado el batido se le mezclan 185 gramos de harina, 185 gramos de fécula, vainilla y 10 o 12 claras de huevo batidas a punto de merengue. Se pueden aromatizar estas pastas con raspaduras de naranja o limón. Se concluye como en la receta anterior.

OTRAS

Se ponen en una vasija 250 gramos de harina tamizada, 300 gramos de azúcar, se le mezcla ½ litro de nata, vainilla o limón rallado y cinco claras batidas a merengue. Trabájase con la espátula y se marcan estrellitas con la manga de pastelería, con boquilla redonda y pequeña, sobre latas o placas untadas de manteca; se cuece a horno flojo.

PLANTILLAS FINAS

Se ponen en una vasija honda, 4 yemas de huevos y 125 gramos de azúcar, se revuelve durante 15 minutos; aparte se baten bien 4 claras, y se mezclan poco a poco a las yemas, hasta que queden bien esponjosas. Entonces se ponen 63 gramos de harina dentro de un tamiz y se va sacudiendo el tamiz y con la palita se va revolviendo la preparación para que la harina se mezcle perfectamente; hecho esto, se forra una lata con papel blanco untado con manteca, se polvorea el papel con harina, se pone la mitad de la preparación en una bolsa de merengue, y apretando la bolsa encima de la lata se van formando las plantillas del tamaño de un dedo, unas retiradas de las otras. Después se pone azúcar en un tamiz y se sacude encima de las plantillas: 5 minutos después se hacen cocer en el horno suave hasta que tengan un color canela pálido por encima, se retiran, se dejan enfriar y se sirven.

DATILES RELLENOS

Se abren ½ kilo de dátiles, se les saca el carozo y se rellenan con la siguiente pasta: Se hacen cocer 4 huevos hasta que estén duros, y se deshacen las yemas con 12 cucharadas de azúcar; cuando está bien unido, se rellenan los dátiles con ella. Por otro lado se hace un almíbar con ½ kilo de azúcar y agua suficiente para que tape el azúcar y se le agrega ½ cucharadita de cremor tártaro; cuando está a punto de caramelo, se bañan lo más rápidamente posible, uno por uno los dátiles y se van colocando sobre un mármol, teniendo cuidado que la parte rellena quede para arriba.

También pueden rellenarse con dulce de leche, de coco o el que más agrade.

YEMAS

Se baten mucho, durante tres cuartos de hora lo menos, 12 yemas de huevos, y se les añade 175 gramos de azúcar molida y cuando está todo bien unido, se pone al fuego para que espese. En otra cacerolita se montan (se baten sobre fuego suave) 12 claras a punto de merengue, entonces se le va mezclando las yemas poco a poco y sin parar de batir. Luego se derraman sobre una mesa de mármol cubierta de azúcar impalpable. En seguida se amasa y se divide a pedacitos, los que se arrollan con las manos polvoreadas de azúcar tamizado, dándole figura de una yema de huevo.

Se hace un almíbar a punto de caramelo, y se bañan en él las yemas, que se van poniendo sobre papeles untados de aceite dulce o encima de la mesa de mármol untada, y una vez que están secas, se levantan de los papeles o de la mesa para colocarlas en platos de cristal o en copitas rizadas de papel.

YEMAS DE COCO

Se hace dulce de coco con 350 gramos de coco rallado, 350 gramos de azúcar en polvo y 8 yemas. No se le pone agua. Se revuelve en el fondo del tacho de cobre, hasta que se vea el fondo. Se deja enfriar sobre el mármol, se hacen pelotitas, se acomodan en placas forradas con papel y se hacen secar a horno suavísimo. Se pueden bañar en caramelo o fondant.

MARRONS GLACES

Se quita a medio kilo de castañas grandes, la cáscara gruesa. Se echan en agua hirviendo y se hierven durante 5 minutos. Se pone medio kilo de azúcar junto con medio litro de agua, en una cacerola. Se escurren las castañas y se echan en la cacerola, dejándolas hervir, a fuego lento, hasta que estén tiernas. Se sacan y se ponen a escurrir en un colador. Se le agrega al almíbar el jugo de limón (una cucharada) y una cucharadita de extracto de vainilla. Se le deja tomar punto, hasta que forme hilos entre los dedos. Se bañan las castañas y se pone a secar. Luego se envuelven en papel plateado.

TURRON DE ALICANTE

Se toma un kilo de azúcar molida, se le añade ½ litro de miel y se hace clarificar con una clara, agregándole un poco de agua. Se cuela en seguida y se vuelve a poner al fuego hasta que tome el punto bastante alto. Entonces se tomará una clara bien batida, se añadirá al almíbar y se pondrá al calor bajo, del fuego. Luego se le echará 1 kilo de almendras peladas y medio tostadas. A los 15 minutos se sacará el turrón y se pondrá en cajas con papel por dentro.

TURRON DE ALMENDRAS

En dos kilos de azúcar se echan 1 litro de miel y tres claras de huevo para clarificar el almíbar, al que se le dará el punto de quebrar. Se le pondrá 1 kilo de almendras bien peladas y medio tostadas. Se echará en moldecitos de 8 dedos de alto.

TURRON DE CANDIA

Se pelan 1 kilo de almendras y se ponen a secar al horno, y una vez secas se hacen tostar a fuego muy suave hasta que adquieran un color muy subido. Se muelen por la máquina de rallar pan y luego se pasan por un colador muy fino. Las partes gruesas se vuelven a pasar por la máquina con 1 kilo de azúcar, poniendo ésta de a poco, hasta completar 1 kilo de almendras y 1 kilo de azúcar.

Terminada esta operación se pone todo en una cacerola a fuego muy suave, revolviendo continuamente con una espátula de madera, siempre para el mismo lado, hasta que la pasta vaya uniéndose por igual. Debe seguirse trabajando hasta que esté bien unida y entonces estará pronta.

TURRON DE NIEVE

Hágase un fondant a punto volante fuerte, (que se conoce cuando metiendo la espumadera y sacudiéndola, se sopla y en los agujeros se forman pequeñas burbujas), trabajándolo sobre el mármol y rociándolo con zumo de limón. Obtenido el fondant muy fino, vuélvase nuevamente a la cacerola, caliéntese al fuego, trabajándolo hasta que quede algo claro; perfúmese con esencia de limón e incorpórese avellana tostada, almendras o piñones, y háganse las tabletas con obleas, apretándolas bien.

DULCE DE NARANJA

Se raspan las cortezas con un rallador fino dejando enteras las naranjas, se hace un agujerito por la parte de abajo, se pinchan con el tenedor, se echan en un tacho de agua hirviendo durante diez minutos, se retiran, se ponen en agua fría, se exprimen, se ponen en otra agua fresca hasta el día siguiente; entonces se escurren, se pesan, se ponen a cocer cubiertas de agua y con igual peso de azúcar: en un fuego regular hasta que tome punto.

DULCE DE ZAPALLO

Se parte el zapallo, se quitan la cáscara y semilla, se divide en pedazos y se ponen en agua con cal durante 2 horas; se lavan y se ponen en el tacho cubriéndolos con igual peso de azúcar que de zapallo y se dejan toda la noche. Al otro día se pone al fuego con un poco de agua hasta que tome punto. Se puede perfumar con clavos y canela, o con vainilla.

Todo dulce queda mejor sacándolo antes que esté en su punto y volviéndolo a poner al otro día al fuego para terminarlo.

DULCE DE BATATAS O BONIATOS

Se lavan las batatas, se ponen a cocer en un tacho con agua hirviendo hasta que las cáscaras se desprendan fácilmente, se retiran, se ponen en agua fría, se quitan las cáscaras, se pesan y se ponen a cocer con igual peso de azúcar, fuego regular hasta que tome punto.

DULCE DE DURAZNOS

Se eligen duraznos, no muy maduros, se pelan y se ponen en almíbar, hecho con mucha agua y la misma cantidad de azúcar que el peso de la fruta cruda. Se dejan mucho tiempo, y si es para guardar, el punto será más fuerte. Si son duraznos verdes, hay que cocerlos un poco, antes de echarlos en el almíbar. Una vez frío, se pone en los tarros, y éstos se tapan.

DULCE DE GUAYABA

Se eligen guayabas que no sean muy maduras ni muy verdes, se lavan, pelan, cortan en cascos y quitan las semillas. Darles un ligero hervor y luego ponerlas en agua fría.

Se hace un almíbar con igual peso de azúcar que de fruta y cuando tiene un poco de punto se agrega la fruta, dejándola hervir tres cuartos de hora; luego se retira del fuego y se concluye de hacer, poniéndolo durante una hora al fuego, tres días seguidos.

DULCE DE GUAYABA EN PASTA

Lavar las guayabas y cocerlas con cáscara y semillas, y muy poquita agua. Después se deshacen bien y se pasan por un cernidor. Poner igual cantidad de azúcar que de fruta. Fuego lento y revolver continuamente, hasta que tome punto.

DULCE DE HUEVO

Se baten bien una docena de yemas y dos claras. Se hace un almíbar con ½ kilo de azúcar y medio litro de agua, ni muy espesa ni clara. Se deja enfriar. Se le agrega el huevo, se revuelve bien y se pone al baño de María, revolviendo sin cesar hasta que espese. Se le puede añadir nueces pisadas.

DULCE DE UVAS

Se pelan bien 1 kilo de uvas blancas y se les saca las semillas sin deshacerlas. Se ponen después al lado del fuego para que suelten el jugo, luego se hacen hervir revolviendo hasta que el jugo se haya evaporado las 2/3 partes. Entre tanto se ponen a disolver 500 gramos de azúcar con un poco de agua caliente. Una vez prontas las uvas se le añade el azúcar y se deja hervir hasta que tome punto, siempre revolviendo.

OTRO DULCE DE UVAS

Quitar las uvas del racimo y lavarlas muy bien, ponerlas en un recipiente hondo por capas, alternando una de uvas y otra de azúcar y dejarlas durante diez horas, empleando para cada kilo de uvas tres cuartos de azúcar. Pasado ese tiempo se ponen a fuego suave, agregándoles el jugo de medio limón.

DULCE DE COCO

Se cocina medio kilo de azúcar con tres vasos de agua y cuando tiene punto se le agrega dos cocos rallados. Se revuelve hasta que espese y aparezca el fondo del tacho, por donde se pasa la palita. Al almíbar se le pone una chaucha de vainilla o canela en rama. Si se quiere, al sacar el dulce del fuego, se le puede agregar seis yemas no muy batidas.

DULCE DE CASTAÑAS

Se ponen á remojar 24 horas, se echan en agua hirviendo, para que se calienten solamente, se retiran, se quitan las cáscaras y el pellejo, se ponen a cocer otra vez hasta que se ablanden, se escurren, se pesan, y se ponen a cocer en un tacho, cubiertas de agua y con igual peso de azúcar: fuego regular hasta que tome punto.

DULCE DE GUINDAS O CEREZAS

Se quitan los cabitos y las semillas: se pesan seis kilos de guindas y cinco kilos de azúcar, se pone el azúcar en un tacho con 4 o 5 vasos de agua, se hace cocer hasta que el almíbar quede un poco espeso.

Entonces se ponen las guindas, se hace cocer despacito durante 20 minutos; al día siguiente se vuelve a poner al fuego el almíbar solamente. Cuando quede bastante espeso, se echan las guindas, se hace cocer hasta que poniendo un poquito del almíbar dentro de un vaso de agua fría el almíbar no se deshaga: se retira, se deja enfriar y se guarda.

DULCE DE MEMBRILLO

Se pelan y limpian los membrillos; se pesan y se les pone a cocinar, dejándolos hervir de 4 a 5 minutos. Se pesa la misma cantidad de azúcar y la mitad de agua. Se pone el agua al fuego y cuando suelta el hervor, se le echa el azúcar y en seguida los membrillos. Se dejan hervir y cuando toma el punto, se retira.

OTRO DULCE DE MEMBRILLO

Se cortan los membrillos y sacan las semillas (sin pelar) se ponen a cocinar; una vez bien cocidos se colocan en un colador de tallarines para que se escurran, después se deshacen y se van haciendo pasar por el colador. En seguida se pesan y se ponen con el mismo peso de azúcar, en una cacerola al fuego. Con una pala de madera, se revolverá constantemente hasta que esté pronto, que no será antes de 2 a 2 ½ horas.

DULCE DE HIGOS

Se toman higos verdes, se pesan y se ponen en una vasija con agua durante unas horas, poniéndoles una bolsita de ceniza.

Se lavan bien, se cocinan en un hervor, y se ponen en agua fría; se pinchan, se hace un almíbar con la misma cantidad de azúcar que de higos y se ponen en él los higos. Se deja hasta que tome punto.

DULCE DE TOMATES

Se pelan los tomates sin ponerlos en agua; se parten al medio y se les quita las semillas. Luego se pesan y se ponen en una cacerola junto con el azúcar que ha de ser las 2/3 partes del peso total de los tomates, y se dejan toda la noche. Al otro día se ponen al fuego revolviendo de vez en cuando hasta que esté por tomar punto, entonces

se revolverá más seguido para evitar que se pegue. Este dulce para que quedé de hermoso color rojo, debe hacerse muy lentamente. Si gusta se le puede echar algunos clavos y canela.

DULCE DE LIMON

Se cortan los limones en 4 partes y se poneu en agua varios días. Luego se sacan y raspan un poquito y se hierven hasta que estén blandos. Hecho esto se pasan por el colador, se pesan y se les pone azúcar en la misma cantidad de limones; se cocinan sin agregarles agua. En caso que se desee el almíbar con color, se quema un poco el azúcar antes de echar los limones.

DULCE DE LECHE

Se pone al fuego la leche y el azúcar en la proporción de 1/4 kilo por cada litro de leche y si gusta se perfuma con vainilla. Se deja hervir lentamente con objeto de que el dulce tome color subido y cuando está bastante espeso se revolverá constantemente pudiendo entonces ponerlo a fuego fuerte para terminarlo más pronto. Se aparta sin dejar de revolver por unos minutos más para que no se corte.

JALEA DE NARANJA

Doce naranjas, medio litro de agua, como 300 gramos de azúcar refinada para cada medio litro de jugo.

Se lavan las naranjas, se cortan por la mitad y se ponen con el agua en una cacerola, dejándolas hervir de ¾ a 1 hora. Se cuela el jugo y se deja hervir unos minutos. Después se mide, se le pesa el azúcar y se le agrega. Se deja hervir hasta que, poniendo un poco en un platito, se vea que tiene consistencia.

JALEA DE MANZANAS

Se pelan 24 manzanas, se parten en cuatro pedazos, se les saca la semilla y se cocinan en un tacho de cobre, sin estañar, con agua suficiente para cubrirlas. Una vez que estén cocidas, se pasa el jugo por tamiz. Este jugo se hierve, hasta que quede reducido a la mitad; se le agrega 700 gramos de azúcar y se cocina hasta que, poniendo unas gotas sobre el mármol, la jalea se cuaje.

JALEA DE MEMBRILLOS

Se lavan bien los membrillos, se cortan en pedacitos sin quitarles nada, y se ponen a hervir con agua que los cubra bien. Cuando están enteramente recocidos se cuela el jugo, exprimiéndolos en una servilleta gruesa. Para cada litro de jugo se toman 1 kilo de azúcar; se pone todo junto a hervir a fuego fuerte; cuando ha hervido, por lo menos una hora y media, se prueba si tiene el punto, si es necesario se deja hervir un poco más.

JALEA DE FRUTILLAS

Se quitan los cabitos a una cierta cantidad de frutillas maduras y sanas, se lavan en tres aguas, se pasan por un tamiz de cerda, se pesa este puré, se pone a cocer en un tacho de cobre con igual peso de azúcar molida y sin agua: fuego vivo; se revuelve sin parar, con una pala, hasta que poniendo un poquito de esta mermelada en un vaso de agua fría, se ve que no se deshace entre el agua. Entonces se retira del fuego, se sigue revolviendo sin parar hasta que se enfríe y se guarda en una vasija; al día siguiente, se pone en los frascos de vidrio, se tapan y se lacran.

MERMELADA DE DAMASCOS

Se pelan, se quitan los carozos y se ponen a cocer en un tacho de cobre con poca agua; cuando están blandos, se sacan con la espumadera; se pasan por el tamiz de cerda; se pesa este puré: y se hace cocer en un tacho de cobre, con igual peso de azúcar en polvo; revolviendo sin parar hasta que tome el punto, o sea que poniendo un poquito adentro de un vaso de agua fría, se ve que no se deshace. En seguida se retira, se revuelve hasta que esté fría.

MERMELADA DE MEMBRILLOS

Se pelan, se parten en 4 pedazos, se quitan las semillas, se ponen a cocer en un tacho con agua hirviendo; cuando están blandos, se quitan del tacho, se pasan por un tamiz

de cerda, se pesa este puré: se pone a cocer con igual peso de azúcar, revolviendo sin parar hasta que tome el punto, como en las anteriores (no se pone agua).

MERMELADA DE MANZANAS

Se hace como la mermelada de membrillos.

MERMELADA DE PERAS

Se hace como la mermelada de membrillos.

MERMELADA DE CEREZAS Y GUINDAS

Se quitan los cabitos y las semillas, después se echan en agua hirviendo, durante 10 minutos, se escurren, se pisan en el mortero, se pasan por un tamiz de cerda, se pesa y se pone a cocer con igual cantidad de azúcar y sin agua, revolviendo sin parar con la pala hasta que toma punto como las anteriores.

MERMELADA DE NARANJA

Se cortan en cuatro pedazos seis naranjas, grandes, más bien ácidas y dos limones. Se les saca la cáscara y se corta ésta en tiritas, lo más finas posible, con un cuchillo afilado. Se abre la fruta, se corta en pedacitos. Se pone en un recipiente, junto con la cáscara, se cubre con agua

fría y se deja 24 horas. Se cuela el agua en que remojaron las semillas y se pone en una cacerola junto con las cáscaras y la pulpa de la fruta. Se deja hervir lentamente hasta que la cáscara esté tierna. Entonces se le agrega tres kilos de azúcar y se deja hasta que la mermelada tenga consistencia.

MERMELADA DE LIMON

Tómense unos cuantos limones. Córtense en rebanadas muy finas, con cáscara y todo, menos la semilla. Para cada medio kilo de fruta, agréguese litro y medio de agua fría. Déjese 24 horas en remojo. Luego hágase cocer en otra agua hasta que las cáscaras estén muy tiernas; échese en una vasija de barro y déjese hasta el día siguiente. Luego se pesa y para medio kilo de pulpa cocida, añádase ¾ kilo de azúcar en panes. Hágase hervir todo hasta que quede como una jalea y las cáscaras de limón casi transparentes.

COMPOTA DE FRUTAS FRESCAS

Use manzanas, duraznos, ciruelas o peras, que pelará y cortará en dos o cuatro pedazos, según el tamaño de la fruta, y despojará de las semillas y partes duras. Ponga la fruta en una cacerola enlozada o de barro, agregue media cucharada de azúcar por cada manzana o pera, cubra con agua y ponga al fuego. Deje cocer lentamente, y cuando estén muy tiernas saque y deje enfriar. Sirve la fruta verdona.

DURAZNOS CONSERVADOS

Una vez pelados los duraznos se ponen en un paño finito y se sumergen en agua que esté hirviendo lo más fuerte posible y se dejan en ella el tiempo que demore en volver a hervir fuerte. Una vez sacados del agua se ponen tendidos sobre una mesa de mármol a enfriar por completo. Después se ponen en una sopera o ensaladera, se cubren de caña y se dejan en ella durante 1 hora; entonces se toma el frasco en que se van a preparar, se cubre el fondo con una capa de azúcar, se pone sobre ésta una de duraznos, se cubren éstos de azúcar, y así sucesivamente hasta llenar el tarro, que se debe tapar herméticamente, pues si entrara aire se echarían a perder.

GUINDAS EN ALCOHOL

Se lavan muy bien y quitan los cabitos a las guindas; luego se les saca los carozos y se cubre con alcohol o caña muy buena, durante 12 horas. Pasado este tiempo se ponen en un colador para que se escurran muy bien (no menos de 12 o 14 horas), y entonces se van colocando por capas en la vasija donde se han de guardar; una de azúcar y otra de guindas hasta terminar con azúcar. Se tapan y se deja que lentamente el jugo de las guindas disuelva el azúcar, lo que posiblemente no será antes de 15 o 20 días.

L I C O R E S

LICOR A LA VAINILLA

En un litro de alcohol de noventa grados, hacer macerar durante diez o doce días, cinco chauchas de vainilla cortadas a lo largo.

Hacer un almíbar con 1 kilo de azúcar y 1 litro de agua; cuando esté espeso, dejarlo enfriar y mezclarlo con el alcohol, el cual debe ser colado. Después filtrarlo por papel de filtrar y embotellarlo.

No se consuma hasta unos veinte o treinta días después de embotellado.

LICOR CARABANCHEL

Se pone, en un cuarto litro de alcohol, 15 gotas de esencia de anís de primera; luego se le agrega medio litro de agua, hervida y fría, y en seguida 150 gramos dé azúcar refinada.

Después de mezclarlo todo, se filtra y se embotella, tapándolo bien.

LICOR DE DURAZÑO

Elegir duraznos bien maduros, pelarlos y ponerlos en un recipiente bien tapado, con un litro de alcohol de 90 grados, dejándolos en maceración durante dos meses. Transcurrido este tiempo, se saca la fruta del alcohol. Preparar un almíbar con un kilo de azúcar, medio litro de agua y media chaucha de vainilla, cuando ha tomado el punto de jarabe, se deja enfriar y se mezcla al alcohol. Filtrarlo por papel de filtrar y embotellarlo.

LICOR DE CACAO

Se pone 150 gramos de cacao, tostado y molido, junto con una chaucha de vainilla, cortada en tiritas, dentro de un litro de alcohol, dejándolo en maceración diez días y teniendo cuidado de sacudir la botella todos los días.

Al cabo de este tiempo se hace almíbar con 1 ¼ kilo de azúcar, 1 litro de agua, y otra chaucha de vainilla. Cuando tiene punto de jarabe, se deja entibiar. Se mezcla entonces con el alcohol, que ya se hábrá filtrado por papel de filtro. Una vez que se ha mezclado con el almíbar, se filtra de nuevo.

LICOR DE LECHE

Se pone en una botella un vaso de alcohol de 25 grados con dos chauchas de vainilla picadas y un pedacito de moscada. Se tapa, y a los 15 días se filtra. Por otra parte, se mezcla un litro y medio de leche con 10 gramos de crémor tártaro, se revuelve y a los 20 minutos se hierve la leche tapada. Se cuela por una servilleta y el líquido amarillento que resulta se mezcla con el alcohol. Se pone en una botella, filtrándolo si fuera necesario, de nuevo.

LICOR DE CAFE

En un litro de alcohol se echa una chaucha de vainilla y un cuarto kilo de café en grano tostado, que esté caliente; se deja dos o tres días en infusión, hasta que los granos se

pongan blancos; se hace un almíbar al primer hervor, con 1 litro de agua y 1 kilo de azúcar, y cuando esté frío se mezcla con el alcohol y se filtra.

LICOR DE MANDARINA

Se ponen en un litro de alcohol las cáscaras de ocho naranjas mandarinas, durante diez días; cuando ha tomado color, se hace un almíbar con un litro de agua, un kilo de azúcar y un poco de vainilla; se deja enfriar, se mezcla con el alcohol y las cáscaras y se pasa por papel filtro.

LICOR DE TE

Póngase en infusión durante 4 horas, 60 gramos de té en un litro de alcohol rectificado, cuélese y agréguese 1 kilo de azúcar, que se hará hervir en 1 litro de agua; todo fíltrese y se embotella.

LICOR KERMANN

Póngase en un frasco grande 1 litro de alcohol, un poco más de 1 litro de agua cocida fría, un kilo de azúcar molida, una chaucha de vainilla, la cáscara de media naranja, un trocito de canela en rama y un poquito de azafrán en rama; todo junto y déjese en maceración durante 10 días. Después se filtra con papel filtro plegado.

LICOR DE MENTA

Póngase en 1 ½ litro de alcohol un buen puñado de hojas de menta verde y déjese durante unos ocho días para que tome buen color. Prepárese luego el almíbar con dos kilos de azúcar y tres litros de agua que hierva durante 15 minutos. Cuando esté casi frío se le agrega el alcohol que ya tendrá una cucharadita escasa de esencia de menta, y se filtra, estando aún tibio. Es preciso tener muy en cuenta que debe agregarse el alcohol al almíbar y no al revés.

LICOR DE BANANA

Se pone ½ kilo de azúcar con ½ litro de agua hasta que se disuelva. Se mezcla ½ litro de alcohol, 6 bananas cortadas en rueditas, y una cucharada de esencia de vainilla. Se pone todo en un frasco de boca ancha, bien tapado. Se deja en infusión ocho días, se cuela por una muselina y luego por papel de filtro.

LICOR DE GUINDAS

Las guindas, 1 kilo, sin cabos se machacan con el carozo y se ponen en 1 litro de alcohol, con 1 gramo de canela, 1 de Coriandro y 1 de clavo de olor, reducidos a polvo, durante 20 días; luego se le agrega ½ litro de agua y 1 kilo de azúcar, y se dejan 10 días más y luego se filtra.

PEPPERMINT

Se mezcla 20 gotas de esencia de menta inglesa, en 650 gramos de alcohol a 90 grados, luego se le agrega 800 gramos de azúcar en terrones, mezclados en frío con 650 gramos de agua.

Se colorea en verde y se filtra.

Para colorear en verde, se hace poniendo 125 gramos de hojas frescas de espinacas o toronjil bien machacadas en una botella, y se le pone el doble de alcohol a 90 grados, se agita bien, se deja 15 días y luego se filtra.

COCKTAIL SAN MARTIN SECO

Viértase en la cocktelera una parte de gin, otra de vermouth francés y 5 gotas de bitter. Se agrega hielo picado y se bate fuerte.

EL MISMO MEDIO SECO

Póngase una parte de gin, otra de vermouth francés, y otra de vermouth italiano. Se le añade hielo y se bate con energía.

EL MISMO DULCE

Una parte de gin, otra de vermouth italiano, 1 cucharadita de azúcar impalpable. Se agrega hielo picado y se bate fuerte.

COCKTAIL PRINCIPE AZUL

2 partes de vermouth italiano, 2 partes de vermouth francés y una parte de gin. Se agrega jugo de naranja y una clara de huevo, hielo picado y poniéndose en la cocktelera se bate con fuerza.

COCKTAIL RUBI

Una parte de guindado, otra de vermouth francés, 2 de oporto, y 6 gotas de bitter. Se agrega hielo picado y se bate fuerte.

COCKTAIL SUEÑO DORADO

2 partes de whisky, 1 de jugo de naranja, y una de jugo de limón. Póngase azúcar a gusto, y sírvase con un cubito de hielo.

SUEÑO AZUL

1 parte de coñac, 1 de cointrau, 1 de zumo de limón; agregar hielo picado y batir fuerte.

PRIMAVERAL

1 parte de vermouth italiano, 1 de vermouth francés, 2 de gin, 1 parte de jugo de naranja y una clara de huevo. Agréguese hielo picado y bátase fuerte.

COCKTAIL PRINCESA

2 partes de vermouth francés, 2 de whisky, 2 de coñac, 1 de rhom, ½ parte de crema de cacao. Agregar hielo picado y batir fuerte.

COCKTAIL CARICIAS

1 parte de vino Madeira, 1 de coñac, 1 de curaçao, 1 de jarabe de granadina, 1 yema de huevo; agréguese hielo y bátase fuertemente.

SUEÑO DE VERANO

2 partes de gin, 1 de crema de leche, 1 de zumo de limón, 1 cucharada de jarabe de granadina. Agréguese hielo picado y bátase.

HELADOS

HELADO DE CREMA DE VAINILLA

Se pone al fuego 1 litro de leche con ½ chaucha de vainilla. Por otro lado se baten muy bien de 4 a 8 yemas (según el gusto), con 12 cucharadas de azúcar; se le agrega la leche y se vuelve a poner al fuego revolviendo continuamente y cuidando que no hierva. Se aparta y una vez frío se le agregan las claras batidas a merengue, uniendo todo muy bien y poniéndolo a helar.

HELADO DE CREMA RUSA

Se hierve un litro de leche con una chaucha de vainilla, un cuarto kilo de nueces y otro cuarto kilo de avellanas, pisadas. Al cabo de 10 minutos de estar hirviendo se pasa por un cedazo y se le agrega 4 yemas batidas con 10 cucharadas de azúcar.

Póngase nuevamente la crema al fuego, para que se cocine, sin dejarla hervir. Se deja enfriar bien, se agregan las claras batidas a merengue y se pone a helar.

HELADO DE FRUTILLA

Se deshace perfectamente 1 kilo de frutillas maduras y bien lavadas. Se le agrega 1 kilo de azúcar molida y 1 litro de agua. Se pasa por un cedazo, se le agrega unas gotas de cochinilla y se pone a helar. El helado de agua necesita más tiempo y más hielo que el de crema.

HELADO DE CREMA, DE CAFE

Se hace un litro de crema, en la forma usual. Se le añade a ésta un octavo litro de infusión fuerte, de café, endulzada al paladar. Una vez frío, se procede como con todos los helados.

HELADO DE CHOCOLATE

Se rallan tres panes de chocolate bueno y se mezclan con cuatro yemas, revolviéndolas bien hasta que quede líquido; se le añade una taza de azúcar molido, se pone a hervir taza y media de leche con un poco de vainilla, se le agrega el chocolate y se revuelve en el fuego, poniéndole una cucharada de manteca; se deja espesar y se retira; cuando está frío se le echan las cuatro claras batidas a punto de nieve y se pone a helar.

HELADO DE ANANA

Se mezcla la pulpa de dos ananás rallados, con 1 litro de almíbar claro, y el jugo de seis naranjas, colado por una servilleta. Se hace el helado como de costumbre.

Puede hacerse lo mismo con cualquier otro puré de fruta.

OTRO HELADO DE ANANA

Se hace 1 litro de crema, en la forma usual. Se pela y deshace el ananá, pasándolo por un tamiz de alambre. Antes de pasarlo se habrá cortado en pedazos y hecho hervir en un litro de agua durante diez minutos.

Luego se pasa por el tamiz. Exprímase el jugo de dos limones. Añádase la pulpa del ananá y el jugo de limón a la crema y mézclese bien. Désele color con un poquito de azafrán. Se pone a helar como de costumbre. La crema se hará con un poco más de azúcar que habitualmente.

HELADO DE CREMA DE VAINILLA
OTRA RECETA

Pónganse 5 yemas de huevo con 150 gramos de azúcar en un recipiente, y se le agrega ½ litro de leche, que se habrá hecho hervir anteriormente con ½ barrita de vainilla. Se pone al fuego y se revuelve con espátula de madera hasta que ésta al sacarla resulte cubierta con una capa de dicha crema. Se deja enfriar y se lleva luego a la sorbetera para helar.

HELADO DE CREMA DE CHOCOLATE

Echar en una vasija la yema de 5 huevos, 100 gramos de azúcar y 3 panes de chocolate rallado y se mezcla bien. Luego se le añade ½ litro de leche que se haya hervido previamente y se pone al fuego, revolviéndolo con una espátula de madera, hasta obtener una crema espesa. Se cuela y se deja enfriar. Se vierte luego en la sorbetera, para que se hiele.

HELADO DE LIMON

Mézclese 3 cucharadas de chuño con una taza de azúcar; agréguese agua hirviendo de a poco y cuézace revolviendo hasta que quede espeso. Añádase 2 yemas de huevo batidas

y una cucharadita de manteca, que debe derretirse previamente al baño de María. Agregar 2 claras de huevo bien batidas, el jugo de tres limones y la ralladura de la cáscara de 1 limón. Bátase con energía y póngase a congelar.

HELADOS DE BANANA

Tómense 6 bananas y se pasan por la prensa de hacer puré. Agréguense el jugo de 1 limón. Aparte se hierve durante 5 minutos ½ litro de agua con 250 gramos de azúcar. Déjese enfriar y añádasele las bananas y luego póngase en la heladera, habiendo previamente batido bien.

HELADO DE COCO

Se cuece 1 litro de leche con medio kilo de azúcar, se le agrega un coco rallado y una cucharada de extracto de vainilla, y se hace hervir media hora; se deja enfriar y se pone a helar.

HELADO DE NARANJA

Prepárese un almíbar haciendo hervir 10 minutos ½ litro de agua, ¾ kilo de azúcar y la cáscara de una naranja. Cuando el almíbar esté frío agréguese el jugo de 6 a 8 naranjas y de dos limones, bátase bien y póngase a congelar.

SIBERIANA DE FRUTAS

Tómense duraznos, peras y ciruelas, se pelan y se cortan en cuadritos chicos, se ponen en copas de champagne; se polvorean con azúcar molida y se rocían con Cham-

pagne, dejándolas en maceración media hora. Hágase un helado de crema muy consistente. Cúbrase la fruta con el helado, y encima de éste un copo de crema chantilly.

COPA MELBA

La mitad de un durazno, de tarro, se pone en una copa. Se cubre con helado de vainilla, encima de esto un poco de almíbar o puré de frutillas, luego un copete de crema batida. Se decora con fruta cristalizada y se sirve con obleas, barquillos o bizcochos lengua de gato.

REFRESCO DE NARANJA Y SODA

Una naranja, una cucharada de Brandy o cualquier otro licor, soda, agua, azúcar y hielo.

Se pone hielo picado en un vaso alto, se le agrega el jugo de naranja, azúcar al gusto y el Brandy. Se concluye de llenar el vaso de soda.

REFRESCO DE NARANJA Y ANANA

Una cucharada de azúcar, una de granadina, el jugo de dos naranjas y unos trozos de ananá pisados. Se agita todo, se cuela y se le agrega soda.

REFRESCO DE DAMASCOS

Se hacen hervir por 10 minutos ¾ litro de agua y ½ kilo de azúcar. Se pasan por un tamiz 1 docena de

damascos y se agrega el jugo de 2 limones. La cáscara de éstos se ralla fina. Se bate todo con las claras a nieve y se pone a helar por 45 minutos.

REFRESCO DE PERAS

Lo mismo que el anterior, usando peras en lugar de damascos.

REFRESCO DE TE

A medio litro de té se le agrega un cuarto litro de jugo de limón, un cuarto litro de Brandy, un litro de almíbar, una naranja cortada en rebanadas y suficiente cantidad de hielo picado. El Brandy se puede sustituir por ron.

REFRESCO CON CLARAS DE HUEVO

Se bate a nieve una clara de huevo, se mezcla con un cuarto litro de agua helada, 3 cucharadas de ron y 3 cucharaditas de azúcar. Se sirve en seguida.

REFRESCO DE ANANA

Ochenta gramos de ananá cortados en rebanadas se polvorean con 150 gramos de azúcar molida y se le agrega media botella de vino blanco, dejándolo durante ¼ de hora tapado. Luego se le agrega una copita de licor de naranja, una de soda y la cantidad de agua filtrada que se desee.

INDICE

FIAMBRES

SOPAS

INDICE

SOPAS

SALSAS

INDICE

HUEVOS

TORTILLAS

CROQUETAS Y BOCADILLOS

INDICE

CROQUETAS Y BOCADILLOS

PESCADOS Y MARISCOS

INDICE

PESCADOS Y MARISCOS

LEGUMBRES

INDICE

LEGUMBRES



INDICE

PASTAS

CARNES EN GENERAL

INDICE

CARNES EN GENERAL

AVES Y CAZA

INDICE

REPOSTERIA—DULCES Y LICORES

INDICE

REPOSTERIA—DULCES Y LICORES

INDICE

REPOSTERIA—DULCES Y LICORES

INDICE

HELADOS

